УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ

"СТК им. С.И. Мосина"

_____Д.В. Бухаров

приказ № 81-уч от "06" июня 2023г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена

Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина"

по специальности

43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев, на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный
Режим работы: 36-часовая учебная неделя

| 1 КУРС | | |

Порядковые номера недель учебного года			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	25	26		
ДУП.01	*Основы проектной деятельности*	обяз.уч	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	**22**	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	**16**	**38**
		сам.р.с										*1*								*1*	К	К																*1*	*1*							*2*	*3*
ДУП.02	*Экология*	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	К	К																									**0**	**34**
Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**35**	**35**	**32**	**35**	**35**	**35**	**36**	**35**	**35**	**35**	**600**	**0**	**0**	**36**	**35**	**35**	**35**	**36**	**35**	**32**	**35**	**32**	**36**	**35**	**35**	**35**	**35**	**36**	**32**	**32**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**26**	**16**	**809**	**1409**
Всего час.в неделю самостоятельной работы студентов										***1***	***1***	***4***	***1***	***1***	***1***		***1***	***1***	***1***	***12***	**0**	**0**		***1***	***1***	***1***		***1***	***4***	***1***	***4***		***1***	***1***	***1***	***1***		***4***	***4***						***10***	***20***	***55***	***67***
Всего часов в неделю			**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**	**1476**

2 КУРС **2024/2025 уч. год**

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь				29.09 - 05.10	Октябрь			27.10 - 02.11	Ноябрь			24.11 - 30.11	Декабрь			22.12 - 28.12	Итого 3 сем.	29.12 - 04.01	05.01 - 11.01	Январь		26.01 - 01.02	Февраль			23.02 - 29.02	Март				29.03 - 04.04	Апрель			26.04 - 02.05	Май			24.05 - 30.05	Июнь			21.06 - 30.06	Итого 4 сем.	Всего часов за 2-ой курс
			01	08	15	22		06	13	20		03	10	17		01	08	15					12	19		02	09	16		01	08	15	22		05	12	19		03	10	17		31	07	14			
			07	14	21	28		12	19	26		09	16	23		07	14	21					18	25		08	15	22		07	14	21	28		11	18	25		09	16	23		06	13	20			
Порядковые номера недель учебного года			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	25	26		
ПП.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**	обяз.уч	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**36**	**36**	**36**	**36**	**30**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**596**	**0**	**0**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**30**	**34**	**30**	**34**	**34**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**834**	**1430**
		сам.р.с	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*					*6*								*16*	*0*	*0*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*6*	*2*	*6*	*2*	*2*													*30*	*46*
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	обяз.уч	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**68**	**0**	**0**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**										**52**	**120**
		сам.р.с	*1*	*1*																*2*	**0**	**0**					*1*	*1*	*2*		*2*																*6*	*8*
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз.уч	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	0	2	2	2	2	2										**26**	**60**
		сам.р.с																		*0*	К	К					*1*	*1*			*2*																*4*	*4*
ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз.уч	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	0	2	2	2	2	2	2	2										**26**	**60**
		сам.р.с	*1*	*1*																*2*	К	К							2																		*2*	*4*
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	обяз.уч	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**0**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**4**										**28**	**28**
		сам.р.с																		*0*	**0**	**0**							*2*		*1*	*1*															*4*	*4*
ЕН.01	Химия	обяз.уч	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	К	К	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	4										**28**	**28**
		сам.р.с																		*0*	К	К							*2*		*1*	*1*															*4*	*4*
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	обяз.уч	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**0**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**96**	**0**	**0**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**6**	**12**	**4**										**66**	**162**
		сам.р.с	*1*	*1*								*6*								*8*	**0**	**0**			*1*	*1*			*2*	*2*	*1*	*1*	*1*														*9*	*17*
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	**32**	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4										**32**	**64**
		сам.р.с										2								*2*	К	К			*1*	*1*					*1*	*1*															*4*	*6*
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	**32**	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2к 6э											**34**	**66**
		сам.р.с	*1*	*1*								*2*								*4*	К	К							*2*	*2*			*1*														*5*	*9*
ОП.08	Охрана труда	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	**32**	К	К																								**0**	**32**
		сам.р.с										2								*2*	К	К																								*0*	*2*
П.00	**Профессиональный цикл**	обяз.уч	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**432**	**0**	**0**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**22**	**24**	**24**	**24**	**18**	**24**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**688**	**1120**
		сам.р.с			*2*	*2*	*2*													*6*	**0**	**0**	*2*	*2*	*1*	*1*	*1*	*1*			*2*		*1*														*11*	*17*
ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз.уч	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**432**	**0**	**0**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**22**	**24**	**24**	**24**	**18**	**24**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**688**	**1120**
		сам.р.с			*2*	*2*	*2*													*6*	**0**	**0**	*2*	*2*	*1*	*1*	*1*	*1*			*2*		*1*														*11*	*17*

Порядковые номера недель учебного года			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	25	26		
ПМ. 01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	обяз.уч	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**170**	**0**	**0**																		**18**	**36**	**18**				**6**	**78**	**248**
		сам.р.с			*1*	*1*	*2*													*4*	**0**	**0**																									*0*	*4*
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	К	К																										**0**	**34**
		сам.р.с			*1*	*1*														*2*	К	К																										*0*	*2*
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч	8	8	8	8	8	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**64**	К	К																										**0**	**64**
		сам.р.с					*2*													*2*	К	К																										*0*	*2*
УП.01	Учебная практика	обяз.уч						6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**72**	К	К																										**0**	**72**
ПП.01	Производственная практика	обяз.уч																			К	К																		**18**	**36**	**18**					**72**	**72**
ПМ.01	Экзамен по модулю	обяз.уч																			К	К																								**6э**	**6**	**6**
ПМ. 02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	обяз.уч	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**146**	**0**	**0**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**14**	**16**	**16**	**16**	**14**						**18**	**36**	**36**	**36**	**24**	**354**	**500**
		сам.р.с			*1*	*1*														*2*	**0**	**0**	*1*	*1*	*1*	*1*					*2*		*1*														*7*	*9*
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	К	К																										**0**	**34**
		сам.р.с			*1*	*1*														*2*	К	К																										*0*	*2*

Порядковые номера недель учебного года			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	25	26		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз.уч	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**112**	К	К	10	10	10	10	10	10	10	10	8	10	10	10	6 2к бэ												**132**	**244**
		сам.р.с																		*0*	К	К	*1*	*1*	*1*	*1*					*2*		*1*														*7*	*7*
УП.02	Учебная практика																			**0**	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6													**72**	**72**
ПП.02	Производственная практика																				К	К																				**18**	**36**	**36**	**36**	**18**	**144**	**144**
ПМ.02	Экзамен по модулю																				К	К																								**бэ**	**6**	**6**
ПМ. 07	**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**	**обяз.уч**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**116**	**0**	**0**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**4**	**24**	**36**	**36**	**36**	**18**					**6**	**256**	**372**
		сам.р.с																		*0*	**0**	**0**	*1*	*1*			*1*	*1*																			*4*	*4*
МДК.07.01	Организация выполнения работ по профессии «повар»	обяз.уч	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**44**	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	6											**34**	**78**
		сам.р.с																		*0*	К	К	*1*	*1*			*1*	*1*																			*4*	*4*
УП.07	Учебная практика	обяз.уч						6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**72**	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6													**72**	**144**
ПП.07	Производственная практика	обяз.уч																			К	К														**18**	**36**	**36**	**36**	**18**							**144**	**144**
ПМ.07	Экзамен по модулю	обяз.уч																			К	К																								**бэ**	**6**	**6**
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			34	34	34	34	34	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	36	**596**	**0**	**0**	34	34	34	34	34	34	30	34	30	34	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**834**	**1430**
Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			2	2	2	2	2					6								*16*	**0**	**0**	2	2	2	2	2	2	6	2	6	2	2														*30*	*46*
Всего часов в неделю			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**	**1476**

| 3 КУРС | | |

Порядковые номера недель учебного года			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	25	26	27		
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	обяз.уч																		**0**	К	К			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**36 сб**							**68**	**68**
		сам.р.с																		*0*	К	К											***1***	***1***													*2*	*2*
П. 00	**Профессиональный цикл**	обяз.уч	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**12**	**14**	**14**	**14**	**36**	**36**	**36**	**36**	**324**	**0**	**0**	**4**	**4**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**342**	**666**
		сам.р.с					*1*	*1*				*2*	*1*	*1*	*2*					*8*	**0**	**0**							*2*	*2*	*1*	*1*	*1*	*1*			*2*	*2*	*2*								*14*	*22*
ПМ. 00	**Профессиональные модули**	обяз.уч	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**12**	**14**	**14**	**14**	**36**	**36**	**36**	**36**	**324**	**0**	**0**	**4**	**4**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**342**	**666**
		сам.р.с					*1*	*1*				*2*	*1*	*1*	*2*					*8*	**0**	**0**							*2*	*2*	*1*	*1*	*1*	*1*			*2*	*2*	*2*								*14*	*22*
ПМ. 03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**обяз.уч**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**12**	**14**	**14**	**14**	**36**	**36**	**36**	**36**	**324**	**0**	**0**																											**0**	**324**
		сам.р.с					*1*	*1*				*2*	*1*	*1*	*2*					*8*	**0**	**0**																											*0*	*8*
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4										**32**	К	К																											**0**	**32**
		сам.р.с					*1*	*1*												*2*	К	К																											*0*	*2*
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз.уч	10	10	10	10	10	10	10	10	14	12	14	14	8					**142**	К	К																											**0**	**142**
		сам.р.с										*2*	*1*	*1*	*2*					*6*	К	К																											*0*	*6*
УП. 03	Учебная практика	обяз.уч													6	30				**36**	К	К																											**0**	**36**
ПП. 03	Производственная практика	обяз.уч														6	36	36	30	**108**	К	К																											**0**	**108**
ПМ. 03	Экзамен по модулю	обяз.уч																	бэ	**6**	К	К																											**0**	**6**

Порядковые номера недель учебного года			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	25	26	27		
ПМ. 04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**обяз.уч**																		**0**	**0**	**0**	**4**	**4**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**342**	**342**
		сам.р.с																		*0*	**0**	**0**							*2*	*2*	*1*	*1*	*1*	*1*			*2*	*2*	*2*								*14*	*14*
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз.уч																		**0**	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									**34**	**34**
		сам.р.с																		*0*	К	К											*1*	*1*				*2*									*4*	*4*
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз.уч																		**0**	К	К	2	2	6	6	6	6	4	4	6	6	6	6	6	6	6	4	4									**86**	**86**
		сам.р.с																		*0*	К	К							*2*	*2*	*1*	*1*					*2*		*2*									*10*	*10*
УП. 04	Учебная практика	обяз.уч																		**0**	К	К																		6	0	36	36	30				**108**	**108**
ПП. 04	Производственная практика	обяз.уч																		**0**	К	К																							**6**	36	36	30	**108**	**108**
ПМ. 04	Экзамен по модулю	обяз.уч																			К	К																										**6э**	**6**	**6**
Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки			34	34	34	34	34	34	34	34	34	30	34	34	34	36	36	36	36	582	0	0	34	34	34	34	34	34	30	30	34	34	34	34	34	34	34	30	30	36	36	36	36	36	36	36	36	848	1430
Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*6*	*2*	*2*	*2*					*30*	0	0	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*6*	*6*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*6*	*6*								*52*	*82*
Всего часов в неделю			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	36	900	1512

| 4 КУРС | | |

Порядковые номера недель учебного года			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	25	26		
П.00	**Профессиональный цикл**	обяз.уч	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**16**	**16**	**16**	**16**	**14**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**280**	**0**	**0**	**20**	**20**	**20**	**20**	**18**	**26**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**							**556**	**836**
		сам.р.с			*1*	*1*			*1*	*1*	*2*	*4*	*1*			*2*	*2*	*2*	*2*	*19*	**0**	**0**			*2*	*2*																			*4*	*23*
ПМ. 00	**Профессиональные модули**	обяз.уч	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**16**	**16**	**16**	**16**	**14**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**280**	**0**	**0**	**20**	**20**	**20**	**20**	**18**	**26**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**							**556**	**836**
		сам.р.с			*1*	*1*			*1*	*1*	*2*	*4*	*1*			*2*	*2*	*2*	*2*	*19*	**0**	**0**			*2*	*2*																			*4*	*23*
ПМ. 05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**обяз.уч**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**146**	**0**	**0**	**6**	**6**	**6**	**6**	**8**	**12**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**24**					**6**							**290**	**436**
		сам.р.с			*1*	*1*			*1*	*1*	*1*	*2*				*2*	*2*	*1*	*1*	*15*	**0**	**0**			*1*	*1*																					*2*	*17*
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	К	К																									**0**	**34**
		сам.р.с							*1*	*1*						*1*	*1*			*4*	К	К																									*0*	*4*
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз.уч	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**112**	К	К	6	6	6	6	2к 6э																				**32**	**144**
		сам.р.с			*1*	*1*					*1*	*2*				*1*	*1*	*1*	*1*	*9*	К	К			*1*	*1*																					*2*	*11*
УП. 05	Учебная практика	обяз.уч																		**0**	К	К						12	36	36	24																**108**	**108**
ПП. 05	Производственная практика	обяз.уч																		**0**	К	К									12	36	36	36	24												**144**	**144**
ПМ. 05	Экзамен по модулю																				К	К																		6э							**6**	**6**

Порядковые номера недель учебного года			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	25	26		
ПМ. 06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	обяз.уч	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**134**	**0**	**0**	**14**	**14**	**14**	**14**	**10**	**14**							**12**	**36**	**36**	**36**	**36**	**30**							**266**	**400**
		сам.р.с									*1*	2	*1*					*1*	*1*	*6*	**0**	**0**			*1*	*1*																					***2***	***8***
МДК. 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	обяз.уч	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	8	8	8	8	8	8	8	**134**	К	К	8	8	8	8	4	2к 6э																			**44**	**178**
		сам.р.с									*1*	2	*1*					*1*	*1*	*6*	К	К			*1*	*1*																					**2**	**8**
УП. 06	Учебная практика	обяз.уч																		**0**	К	К	6	6	6	6	6	6																			**36**	**36**
ПП. 06	Производственная практика	обяз.уч																		**0**	К	К													12	36	36	36	36	24							**180**	**180**
ПМ. 06	Экзамен по модулю	обяз.уч																			К	К																		6э							**6**	**6**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**																				К	К																			**ГИА**	**ГИА**	**ГИА**	**ГИА**	**ГИА**	**ГИА**		
Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки			**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**30**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**574**	**0**	**0**	**34**	**34**	**34**	**34**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**							**640**	**1214**
Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**6**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**38**	**0**	**0**	**2**	**2**	**2**	**2**																					**8**	**46**
Всего часов в неделю			**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**							**648**	**1260**