Календарный график учебного профессе по профессии "Повар, кондитер"

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Вид учебной нагрузки	29 авг. – 4 сент.	Сентябрь			26 сент. – 2 окт.	Октябрь				Ноябрь				28 ноб. – 4 дек.	Декабрь			26 дек. – 1 янв.	Январь				30 янв. – 5 фев.	Февраль				27 фев. – 4 мар.	Март			26 мар. – 1 апр.	Апрель				Май				28 мая – 3 июн.	Июнь				25 июн. – 1 июл.	Всего часов обяз. уч.	Всего часов сам. Раб.
				Номера календарных недель																																																
				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				
				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				
I КУРС	О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	обяз. уч.	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	0	0	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17						731	
			сам. р. о.	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	0	0	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11							463
		Общие учебные дисциплины	обяз. уч.	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	0	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10						407	
			сам.р.о.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0	0	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7							273
	ОУД.01	Русский язык	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						39	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							39
		Литература	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						39	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							39
	ОУД.02	Иностранный язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						78	
			сам. р. о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							39
	ОУД.03	Математика: алгебра, начала анализа, геометрия	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						78	
			сам. р. о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							39
	ОУД.04	История	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						56	
			сам. р. о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							39
	ОУД.05	Физическая культура	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3						117	
			сам. р. о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							78
		Учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей	обяз. уч.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	0	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7						324	
			сам. р. о.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							190
	ОУД.07	Информатика	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						78	
			сам. р. о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							39
	ОУД.09	Химия	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						95	
			сам. р. о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							56
	ОУД.10	Обществознание	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						56	
			сам. р. о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							39
	ОУД.15	Биология	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						39	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1							28
	ОУД.16	География	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						56	
			сам. р. о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1							28
	ДУД. 00	Дополнительные учебные дисциплины	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3						100	
			сам. р. о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							78
	ДУД.01	Введение в профессию	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						61	
			сам. р. о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							39
	ДУД.03	Культура обслуживания	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						39	
			сам. р. о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							39
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						78	
			сам. р. о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							39
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						78	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							39
	П.00	Профессиональный цикл	обяз. уч.	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11			14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14						495	
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							122
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз. уч.	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11			14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14						495	
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							122
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий самообслуживания ассортимента	обяз. уч.	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11			14	14	14	14	14	14	14	14	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						317	
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							66
	МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	5	5	5	5	5	5	5	5																																								40	
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2																																									16
	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.									5	5	5	5	5	5	5	5	5			3	3	3	3	3	3	3	3																					109	
			сам.р.о.									2	2	2	2	2	2	2	2	2			4	4	4	4	4	4	4	4																						50
	УП.01	Учебная практика		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6																														102	
	ПП.01	Производственная практика																					6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6																		66	
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок самообслуживания ассортимента	обяз. уч.																				0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3																		178	
			сам.р.о.																				0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							56
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.																												3	3	3																		24	
			сам.р.о.																												4	4	4																			12
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.																															3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3							
			сам.р.о.																															4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							
	УП.02	Учебная практика																																6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6						66	
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36						1404	
	Всего час. в неделю сам. работы обучающихся			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18							702
	Всего часов в неделю			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54						2106	

итоговая аттестация

каникулы

промежуточная аттестация

концентрированная практика

Календарный график учебного професса по профессии "Повар, кондитер"

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	29 авг. – 4 сент.	Сентябрь	26 сент. – 2 окт.	Октябрь	Ноябрь	28 ноб. – 4 дек.	Декабрь	26 дек. – 1 янв.	Январь	30 янв. – 5 фев.	Февраль	27 фев. – 5 мар.	Март	26 мар. – 1 апр.	Апрель	Май	28 мая – 3 июн.	Июнь	25 июн. – 1 ию.	Всего часов обяз. уч.	Всего часов сам. работы
				Номера календарных недель																				
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3
				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
2 курс	О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	обяз. уч.	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17			17	17
			сам. р. с.	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13			12	12
		Общие учебные дисциплины	обяз. уч.	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11			10	10
			сам.р.о.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8			7	7
	ОУД.01	Русский язык и литература	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
	ОУД.02	Иностранный язык	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1
	ОУД.03	Математика: алгебра, начала анализа, геометрия	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
	ОУД.04	История	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1
	ОУД.05	Физическая культура	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
	ОДБ.06	ОБЖ	обяз. уч.																				2	2
			сам. р. с.																				1	1
		Учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			7	7
			сам. р. с.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			5	5
	ОУД.07	Информатика	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
	ОУД.11	Обществознание	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1
	ОУД.12	Экономика	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1
	ОУД.13	Право	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			2	2
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1
	ОДП.14	Естествознание	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			2	2
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1
	ОДУ.17	Экология	обяз. уч.																				1	1
			сам. р. с.																				1	1
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			1	1
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			1	1
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
	П.00	Профессиональный цикл	обяз. уч.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16			16	16
			сам.р.о.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			5	5
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз. уч.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16			16	16
			сам.р.о.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			5	5
	ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, мучных изделий, яиц, творога, теста	обяз. уч.	16	16	16	16	16																
			сам.р.о.	3	3	3	3	3																
	МДК.02.02	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, мучных изделий, творога, теста	обяз. уч.	4	4	4	4	4																
			сам.р.о.	3	3	3	3	3																
	ПП.02	Производственная практика		12	12	12	12	12																
	ПМ.03	Приготовление супов и соусов	обяз. уч.							16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16				
			сам.р.о.							3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
	МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	обяз. уч.							4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
			сам.р.о.							3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
	УП.03	Учебная практика								12	12	12	12	12	12	12	6							
	ПП.03	Производственная практика															6	12	12	12				
	ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	обяз. уч.																				16	16
			сам.р.о.																				5	5
	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	обяз. уч.																				4	4
			сам.р.о.																				2	2
	УП.04	Учебная практика																					12	12
	ПП.04	Производственная практика																						
	ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	обяз. уч.																					
			сам.р.о.																					
	МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	обяз. уч.																					
			сам.р.о.																					
	УП.05	Учебная практика																						
	ПП.05	Производственная практика																						
	ФК.00	Физическая культура	обяз. уч.																				2	2
			сам.р.о.																				1	1
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36
	Всего час. в неделю сам. работы обучающихся			13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13			13	13
	Всего часов в неделю			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54			54	54

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	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	Всего часов обяз. уч.	Всего часов сам. работы
				Номера календарных недель																																										
				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		
				Порядковые номера недель учебного года																																										
2 курс	О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	обяз. уч.	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17			17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17				663	
			сам. р. с.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12					485
		Общие учебные дисциплины	обяз. уч.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10			10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10				407	
			сам.р.о.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7			7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7					290
	ОУД.01	Русский язык и литература	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				117	
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					78
	ОУД.02	Иностранный язык	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				39	
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					39
	ОУД.03	Математика: алгебра, начала анализа, геометрия	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				117	
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					78
	ОУД.04	История	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				39	
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					39
	ОУД.05	Физическая культура	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3																												51	
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																													34
	ОДБ.06	ОБЖ	обяз. уч.																	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				44	
			сам. р. с.																	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					22
		Учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей	обяз. уч.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7			7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7				256	
			сам. р. с.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5					195
	ОУД.07	Информатика	обяз. уч.																																										34	
			сам. р. с.																																											17
	ОУД.11	Обществознание	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				39	
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					39
	ОУД.12	Экономика	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				39	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					39
	ОУД.13	Право	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				61	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					39
	ОДП.14	Естествознание	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				61	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					39
	ОДУ.17	Экология	обяз. уч.																	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				22	
			сам. р. с.																	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					22
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				73	
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					56
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				39	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					39
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																												34	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																													17
	П.00	Профессиональный цикл	обяз. уч.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16			16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16				624	
			сам.р.о.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5					161
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз. уч.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16			16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16				624	
			сам.р.о.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5					161
	ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, мучных изделий, яиц, творога, теста	обяз. уч.																																										96	
			сам.р.о.																																											18
	МДК.02.02	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, мучных изделий, творога, теста	обяз. уч.																																										24	
			сам.р.о.																																											18
	ПП.02	Производственная практика																																											72	
	ПМ.03	Приготовление супов и соусов	обяз. уч.																																										176	
			сам.р.о.																																											33
	МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	обяз. уч.																																										44	
			сам.р.о.																																											33
	УП.03	Учебная практика																																											90	
	ПП.03	Производственная практика																																											42	
	ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	обяз. уч.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16																																160	
			сам.р.о.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																																	50
	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																																40	
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																	20
	УП.04	Учебная практика		12	12	12	12	12	12	6																																			78	
	ПП.04	Производственная практика									6	12	12	12																															42	
	ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	обяз. уч.															16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16																192	
			сам.р.о.															5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																	60
	МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	обяз. уч.															4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																48	
			сам.р.о.															2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																	24
	УП.05	Учебная практика																12	12	12	12	12	12	12																					96	
	ПП.05	Производственная практика																							12	12	12	12																	48	
	ФК.00	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																44	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																	22
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			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	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36				1404	
	Всего час. в неделю сам. работы обучающихся			13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13					702
	Всего часов в неделю			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54				2106	

итоговая аттестация

каникулы

промежуточная аттестация

Календарный график учебного професса по профессии "Повар, кондитер"

Курс	Индекс	Наименование разделов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	29 авг. – 4 сент.	Сентябрь	2 сент. – 2 окт.	Октябрь				Ноябрь				28 ноб. – 4 дек.	Декабрь			26 дек. – 1 янв.		Январь				30 янв. – 5 фев.	Февраль			27 фев. – 4 мар.	Март			26 мар. – 1 апр.		Апрель				Май				28 мая – 3 июня	Июнь				25 июня – 1 июл.	Всего часов обяз.уч.	Всего часов сам. раб.
				Номера календарных недель																																														
				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		
				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		
3 КУГС	О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	обяз. уч.	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19			5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																	373	
			сам. р. с.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3																		234
		Общие учебные дисциплины	обяз. уч.	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9			5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																	203	
			сам.р.о.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3																		132
	ОУД.01	Русский язык и литература	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																	71	
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																		44
	ОУД.03	Математика: алгебра, начала анализа, геометрия	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																	71	
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																		44
	ОУД.04	История	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																													34	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																													17
	ОДБ.06	ОБЖ	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																	27	
			сам. р. о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																		27
		Учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей	обяз. уч.	10	10	10	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#																													170	
			сам. р. о.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6																													102
	ОУД.12	Экономика	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3																													51	
			сам. р. о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																														34
	ОДП.14	Естествознание	обяз. уч.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																													85	
			сам.р.о.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3																														51
	ОУД.17	Экология	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																													34	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																														17
	П.00	Профессиональные дисциплины	обяз.																				8	8	8	8	8	8	8	8	8	8																	80	
			сам. р.																				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																		40
	ДП.02	Особенности национальных кухонь	обяз.																				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																	40	
			сам.р.о.																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																		20
	ДП.04	История русской кухни	обяз.																				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																	40	
			сам.р.о.																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																		20
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	обяз.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																													17	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																														17
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производств	обяз.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																													17	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																														17
	П.00	Профессиональный цикл	обяз.	16	16	16	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#			23	23	23	23	23	23	23	23	23	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36					538	
			сам.р.о.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			11	11	11	11	11	11	11	11	11	18			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18						195
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.	16	16	16	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#			23	23	23	23	23	23	23	23	23	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36					538	
			сам.р.о.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			11	11	11	11	11	11	11	11	11	18			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18						195
	ПМ.06	Приготовление и формление холодных блюд и закусок	обяз.	16	16	16	#	#	#	#	#	#	#	0	0	0	0	0	0	0																													160	
			сам.р.о.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0																														50
	МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	обяз.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																																					40	
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																					20
	УП.06	Учебная практика		12	12	12	#	#	#																																										72
	ПП.06	Производственная практика								#	#	#	#																																						48
	ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	#	#	#	#	#	#	#																														112	
			сам.р.о.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5	5	5	5	5																														35
	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	обяз.											4	4	4	4	4	4	4																													28	
			сам.р.о.											3	3	3	3	3	3	3																														21
	УП.07	Учебная практика												#	#	#	#	#																																60	
	ПП.07	Производственная практика																	#	#																														24	
	ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	обяз.																				23	23	23	23	23	23	23	23	23	36																	266	
			сам.р.о.																				11	11	11	11	11	11	11	11	11	18																		110
	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	обяз.																				5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																	50	
			сам.р.о.																				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																		40
	УП.08	Учебная практика																					18	18	18	18	18	18	18																				126	
	ПП.08	Производственная практика																												18	18	18	36															90	
	ПП.00	Производственная практика																																		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			360	
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			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	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36					1368	
	Всего час. в неделю сам. работы обучающихся			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18						684
	Всего часов в неделю			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54					2052	

итоговая аттестация

каникулы

промежуточная аттестация

Календарный график учебного професса по профессии "Повар, кондитер"

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	29 авг. – 4 сент.	Сентябрь			26 сент. - 2 окт.	Октябрь				Ноябрь				28 ноб. – 4 дек.	Декабрь				26 дек. – 1 янв.	Январь				30 янв. - 5фев.	Февраль				27 фев. – 4 мар.	Март				26 мар. – 1 апр.	Апрель				Май				28 мая – 3 июн.	Июнь			25 июн. – 1 июл	Всего часов обяз.уч.	Всего часов сам. Раб.
				Номера календарных недель																																															
				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			
				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			
4 курс	ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0														17	
			сам. р. о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																17
	ДУД.04	Основы проектной деятельности	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																													17	
			сам. р. о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																														17
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8			11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11														257	
			сам.р.о.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8			9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9																226
	ОП.06	Охрана труда	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1														29	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																29
	ОП.07	Иностранный язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																													34	
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																														34
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2														41	
			сам.р.о.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																41
	ОП.10	Особенности национальных кухонь	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5														94	
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																82
	ОП.11	История русской кухни	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3														70	
			сам.р.о.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																58
	П.00	Профессиональный цикл	обяз. уч.	27	27	27	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#			25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25														734	
			сам.р.о.	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9			9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9																243
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз. уч.	27	27	27	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#			25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25														734	
			сам.р.о.	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9			9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9																243
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков разнообразного	обяз. уч.	27	27	27	#	#	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0														135	
			сам.р.о.	9	9	9	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																45
	МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализациихолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	обяз. уч.	15	15	15	#	#																																										75	
			сам.р.о.	9	9	9	9	9																																										45
	ПП.04	Производственная практика		12	12	12	#	#																																										60	60
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного	обяз. уч.	0	0	0	0	0	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#			25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25														599	
			сам.р.о.	0	0	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9			9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9																198
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	обяз. уч.						#	#																																									30	
			сам.р.о.						9	9																																									18
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	обяз. уч.								#	#	#	#	#	#	#	#	#	#			13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13														293	
			сам.р.о.								9	9	9	9	9	9	9	9	9	9			9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9																189
	УП.05	Учебная практика							#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#																														144	
	ПП.05	Производственная практика																					12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12														144	
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			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	36	36	36	36														1044	
	Всего час. в неделю сам. работы обучающихся			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18																522
	Всего часов в неделю			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54														1566	

итоговая аттестация

каникулы

промежуточная аттестация

концентрированная практика