Шорина Елена Григорьевна

Подписано: Шорина Елена Григорьевна
DN: cn=Шорина Елена Григорьевна, o=ФГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ "ТАГАНРОГСКИЙ ГОРОДСКОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ БАБАЕВСКОГО П.А.", email=gt_tsh@sma.donpac.ru
Дата: 2026.02.18 15:26:46 +03'00'

Календарный график учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер для инвалидов и лиц с ОВЗ гр.№ 0924 2025-2026 уч год (2 курс)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	01сент - 06 сент	08 сент - 13 сент	15 сент -20 сент	22 сент - 27 сент	29сент - 04 окт	06 окт-11 окт	13 окт - 18 окт	20 окт - 25 окт	27 окт-01 нояб	03 нояб - 08 нояб	10 нояб - 15 нояб	17 нояб - 22 нояб	24 нояб - 29 нояб	01 дек-06 дек	08 дек - 13 дек	15 дек - 20 дек	22 дек - 27 дек	I полугодие	29 дек -03 янв	05 янв - 10 янв	12 янв - 17 янв	19 янв-24 янв	26 янв-31 февр	02 фев - 07 февр	09 фев-14 фев	16 фев-21 фев	23 фев -28 март	02 март - 07 марта	09 март-14 март	16 март-21 март	23 март-28 март	30 март - 04 апр	06 апр - 11 апр	13 апр - 18 апр	20 апр-25 апр	27 апр - 02 май	04 май - 09 май	11 май - 16 май	18 май - 23 май	25 май-30 май	01 июнь - 06 июн	08 июнь -13 июн	15 июнь-20 июнь	22 июнь-30 июнь	II полугодие	Всего часов обяз.уч.
		Номера календарных недель																																													
		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		
ОУД.00	**Общеобразовательный учебный цикл**																					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	22	23		
ОУД.00	**Общие учебные дисциплины**																																														
ОУДб.03	История	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	8	**74**																											**0**	**74**
ОУДб.04	Обществознание	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	2	2	**65**																											**0**	**65**
ОУДБ.06	Иностранный язык	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	2	4	4	2	3	4	8	**65**																											**0**	**65**
ОУДБ.07	Математика	6	6	6	6	6	6	8	8	8	6	8	8	8	8	8	8		**114**																											**0**	**114**
ОУДП.09	Физическая культура	4	2	4	2	2	4	4	2	2	4	2	2	2	4	5	2	6	**53**			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						**36**	**89**
ОУДу.12	Химия	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	5	6	4	4	8		**93**																											**0**	**93**
ОУДу.13	Биология	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	**40**																											**0**	**40**
ДУД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**																																														
ОУДв. 14	Родная литература (русская)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	**36**																												**36**
ОУДв. 15	Основы финансовой грамотности	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**36**																												**36**
ОУДв. 16	Основы предпринимательства	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**36**																												**36**
ОУДв. 18	Карьерное моделирование																		**0**			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						**36**	**36**
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**																																													**0**	
ОП.01	Осн. микробиол,физиол питания, санитарии и гигиены																		**0**			6	4	6	4	4	6	4	6	6	4	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	2			8	**108**	108
ОП. 02	Основы товароведения продовольст товаров																		**0**			6	4	4	6	4	4	6	4	4	8	4	4	6	4	6	4	2	4	6	6	6			6	**108**	108
ОП. 03	ТО и организация рабочего места																		**0**			6	4	4	4	4	6	4	6	2	6	4	6	2	4	2	6	6	4	6	6	8			8	**108**	108
ОП.06	Охрана труда																		**0**					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					**36**	36
ОП. 08	БЖ																		**0**			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						**36**	36
ПМ.00	**Профессиональные модули**																																													**0**	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																																														
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарныхых полуфабрикатов																		**0**			6	8	4	6	4	4	2	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2				**90**	**90**
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготки к реализации кулинарных полуфабрикатов																		**0**				10	4	8	6	8	6	6	6	6	6	8	6	10	6	8	6	10	8	8	12			8	**156**	**158**
УП.01	Учебная практика																		**0**			6		6		6		6		6		6		6		6		6		6	6	6			6	**72**	**72**
ПП. 01	Производственная практика																		**0**																											**72**	**72**
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	828	**1440**

ПП - практич подготовка

ПА промеж.аттестация

К -каникулы