УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

С.С. Курдюмов 2022 г.

ΠΜΦΙν ΤΟ

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

образовательной программы среднего профессионального образования <u>ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»</u> наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

ПОВАР, КОНДИТЕР

код

наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии): $\underline{\text{повар}} \leftrightarrow \underline{\text{кондитер}}$ Форма обучения - $\underline{\text{очная}}$

Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.

на базе <u>основного общего</u> образования основного общего / среднего (полного) общего

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный

при реализации программы среднего (полного) общего образования

			-	сентябр	Ъ			окт	ябрь				ноябри	,			дег	сабрь			янв	арь				феврал	ь			мај	рт			апрел	ль				май				ию	нь	
		26	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
		27	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
		28	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
		1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
	1 курс 2022-2023	2.	9	16	23	30	7	14	2.1	28	4	11	18	25	2.	9	16	23	30	6	13	20	2.7	3	10	17	2.4	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2.	9	16	23	30
		3	10	17	24	1	8	15	22	2.9	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	
		4	11	18	25	2	0	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	10	26	2	0	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
		-	1	2	3	4	5	- 6	7	0	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43
			-		3	-	3	0	-	•	9	10	- 11	12	13	14	13	10	1/	10	19	1	21	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
O.00	Общеобразовательный																						-	J					Ů	_	10		12	10	14	15	10	- 17	10	1,	20			23	
0.00	цикл																																												
	Общие																																												
ОДБ.01	Русский язык		4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	42	72	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	36	
ОДБ.02	Литература		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	66	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2		
ОДБ.03	Иностранный язык		4	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	46	68	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4		
ОДП.04	Математика		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	72	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4		
ОДБ.05	История		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	4	40	68	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	2	2	2	4	4	4		
ОДБ.06	Физическая культура		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	66	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
ОДБ.07	Основы безопасности		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	38	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					
	жизнедеятельности																																												
ОДБ.08	Астрономия																			0	40	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
	по выбору из																			0	0																								
	обязательных предметных																																												
0.777.10	областей		_							.								+ -	_				_	_					_			_	-		_							-,	-		_
ОДБ.10	Информатика		2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	64	68	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4		4	4	4	4	4	4	4	4	_	4		25
ОДП.11 ОДП.12	Химия		2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	48	70	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4		30
ОДП.12	Биология		2	4	2	2	4	4	4	4	4	4	2				2			48	0	2	4	4		4	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4	2	- 2	2	2	2	4	4		
	Дополнительные учебные																			U	0																								
УДД.	предметы, курсы Основы финансовой		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	2	4	46	58	4	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4		
01	грамотности			1 -	1 -	1 -	1 -	1 -	1 -	1 -	1 -	1 -	1 7	-	1 -	-	1 7	1 -	_	70	30	I -	1 -		~	1 -		7	-	-	-	-	-	~	-	-	_	1 -	-	7	7	7	7		
УДД	Основы проектной		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	36	0																								
.02	деятельности		1	1	1	1	1 -	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-	1																								ı			
УДД.	Обществознание		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	36	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			- 1			
03	(вкл.экономику и право)												1			1																										ı			
	(элективный курс)																																												
УДД	Физика (элективный курс)																			0	0																								
.04								1					1					1																											
УДД	Экологичесике основы		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	36	0				1 -	1	1 1	T	Т	T	T		T	Γ	T				ΙĪ			Т			
.05	природопользования			<u> </u>		1			<u> </u>	1				<u> </u>		<u> </u>	<u> </u>								<u> </u>																				
	Индивидуальный проект			<u></u>										<u></u>		<u> </u>	<u> </u>			0	0																								
	Недельная нагрузка		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	792	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36

,																																												
				сентяб	_			_	октябр					юрь				абрь			янв					февралі				март				апре.					ай				онь	
			4	11	_	_	2	9			30	6		20		4		18		1	8			29	5		19			1 1				_			_		20		3	_	17	
			5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21		5	12	19	26	2	9	16		30	6	13	20	27	5		9 20	_	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	
	2 revmo		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28		.3 2		_	10	_	_	_	8	15	22	29	5	12	19	
	2 курс		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	4 2		8 4	11		25	2	9	16	23	30	6	13		27
	2023-2024	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	.5 2:	2 29	9 5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
	2023-2024	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	6 2	3 30	0 6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
		3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	7 2	4 3:	1 7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
			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	9 30	0 31	. 32	33	34	35	5 36	37	38	39	40	41		
																						1	2	3	4	5	6	7	8	1	0 1:	1 12	13	14	15	16	5 17	18	19	20	21	22	23	24
O.00	Общеобразовательный цикл																																											
	Общие																			0	0																							
ОДБ.02	Литература		6	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	72	0																							
ОДБ.03	Иностранный язык		2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	58	0																							
ОДП.04	Математика		2	2	4	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	56	126	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6							36		
ОДБ.05	История		4	4	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	64	0																							
ОДБ.06	Физическая культура		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	38	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2									
	по выбору из обязательных																			0	0																							
	предметных областей																																											
ОДБ.09	Родная литература	ш			Щ.					<u> </u>			<u> </u>	<u> </u>						0	40	2	4	2	4	2	4	2	4	! 4	2	2	2	2	2									
	Дополнительные учебные предметы, курсы																			0	0																							
УДД. 03	Обществознание (вкл.экономику и право) (элективный курс)		2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	4	4	4	44	56	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4									
УДД .04	Физика (элективный курс)		4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	40	56	4	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4									
УДД .05	Экологичесике основы природопользования																			0	0																							
	Общепрофессиональный цикл																			0	0																							
ОП. 01	Основы микробиологии,																			0	54	4	4	4	4	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4								12	
	физиологии питания, санитарии и гигиены																																											
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	4	4	2	4	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	44	36	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								12	
ОП. 03	Техническое оснащение и		4	4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	42	48	2	2	4	4	4	4	4	2	2	4	4	4	2	4								12	
	организация рабочего места																																											
ОП. 05	Основы калькуляции и учета		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		32	0																							
ОП. 06	Охрана труда																			0	44	4	4	4	2	4	2	2	2 .	2	2	4	2	4	2									
ОП. 07	Иностранный язык в																			0	24				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									
DILOIT 10	профессиональной деятельности	\vdash	2	-	L .	1	-	1	-	L .	-	1	<u> </u>	L .	1	1	1	2	4	26	0		-	1			-			_	_	_	-					-	1					
ВЧ ОП. 10	Национальные кухни народов мира		2	2	2	2	- Z	2	- 2		2			2	2	2	2	- 2	4	36	0																							
П.00 ПМ.01	Профессиональный цикл										_									0	0			1									_											10
11M.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий																			U	0																							18
	разнообразного ассортимента																																											
МДК.01.01	Организация приготовления,			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32	0																T							8
	подготовки к реализации и			1		1	1	1			1	1												1			l l																	
	хранения кулинарных полуфабрикатов										1																																	
МДК.01.02	полуфаорикатов Процессы приготовления,	H	4	2	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	2	2	2	58	54	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4			-						10
мдк.01.02	подготовки к реализации		4	-	4	4	4	4	4	4	4		4	4	4	4			2	20	34		4		4		4	4	4	. 4	4	4	4	4	4									10
	кулинарных полуфабрикатов			1		1	1	1			1	1												1			l l																	
УП.01	Учебная практика								1											0	144			1			i i									36	5 36	36	36					
ПП.01	Производственная практика								1											0	72			1			i i													36	36			
	(практика по профилю специальности)																																											
	Недельная нагрузка		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	792	36	36	36	36	36	36	36	36	36	6 30	6 30	36	36	36	36	5 36	36	36	36	36	36	36	36

		Ι		сентяб	n.		Г		октябрі				ноя	inni			лека	бпь	1			інварь				февр	паль			март		-		апр	ель				ма	ŭ			ию		\neg
			2	9	16	23	30	7	14		28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10 I	7 2	4 3	7		4 1	21	28	5			26	2			23
			3	10	17	2/	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	1	11	18	25	_		8 2	_	. ,	_		22	20		13	20	27	~	10		24
	_		4	11	18	25	2	0	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26			9 2		9	_		_	30		14	21	28		11		25
	3 курс		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27 (_		20 2			_		24	1	8	15	22	29	5	12		26
		\vdash	6	12	20	27	- 1	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28			21 2		1			25	2	9	16	23	30	6	13		27
	2024-2025	\vdash	7	14	21	28		12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	J1	9	15	22	1 9			22 2	_	_	_		26	2		17	24	31		14		28
		_	0	15	22	29	2	13	20	27	2	10	17	24	30	0	15	22	29	5	12	19	26	2	0	16	23	2 (,		3 3	0 6				27	4	11	18	25	1	0	15		29
		1	1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26 2	27	10 1		0 3	_				35		37		39	40			43
		\vdash	-	-	3	-	- 3	0	,	0	,	10	11	12	13	14	13	10	1/	10	17	1	2	3	4	5	6				0 1			_		_	16		18	19					_
	Общепрофессиональный цикл																			0		1		3	_	3	U	,	,	, ,		1 1.		3 1		13	10	1/	10	17	20	21	LL	23	24
ОП. 04	Экономические и правовые																			0	42	4	4	4	6	4	6	4 (5	4			_									-		$\overline{}$	
011. 01	основы профессиональной деятельности																					ľ					Ü																		
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2	4	2	4	2	4	4	2										24	24	4	2	4	2	4	2	2	2	2															
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности																			0	36	4	4	4	4	4	4	4 4	1	4												-	-		
ОП. 09	Физическая культура		4	4	4	4	4	4	4	6										34	46	6	6	6	4	4	4	6 4	1	6	_		_		_	_						\rightarrow	-+		
ВЧ ОП. 11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской		6	4	6	4	4	4	4	4										36	0																								
	продукции																																												
ВЧ ОП. 13	Организация обслуживания/Коммуникативный практикум																			0	60	6	6	6	6	8	6	8 (5	8															
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации																			0	0																								10
	горячих блюд, кулинарных																																									/ /	/ /	/ /	
	изделий, закусок																																									/ /	/ /	/ /	
	разнообразного ассортимента																																									/ /	/ /	/ /	
МДК.02.01	Организация приготовления,		4	4	4	4	4	4	4	4										32	0																								
	подготовки к реализации и																																												
	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																												
МДК.02.02			10	8	10	8	10	8	8	8								-		70	80	8	10	8	10	8	10	8	10	8		_							-			-+	-+		8
,	подготовки к реализации и		10					Ü		· ·										70	00			0	10		10			•															· ·
	презентации горячих блюд,																																												
	кулинарных изделий, закусок																																												
УП.02	Учебная практика										36	36	36	36	36					180	0																						\longrightarrow		
ПП.02	Производственная практика																			0	324									3	36	6 30	5 3	6 3	6	36	36	36	36						
	(практика по профилю специальности)																																												
IIM.03	Приготовление, оформление и																		_	0	0											_		_			_			_		-	_		10
11.11.00	подготовка к реализации																			Ü	Ü																					/ /	/ /	/ /	10
	холодных блюд, кулинарных																																									/ /		/ /	
	изделий, закусок																																									/ /	/ /	/ /	
	разнообразного ассортимента																																									_	_		
МДК.03.01	Организация приготовления,		4	4	4	4	4	4	4	4										32	0																								
	подготовки к реализации и презентации холодных блюд,																																												
	кулинарных изделий, закусок																																												
МДК.03.02			6	8	6	8	8	8	8	8										60	36	4	4	4	4	4	4	4 4	1	4		_										\dashv	\dashv		8
	подготовки к реализации и																																												
	презентации холодных блюд,																																												
	кулинарных изделий, закусок																																									 -∔	\longrightarrow		
УП.03	Учебная практика	ш		-	<u> </u>	<u> </u>		.						igsquare		36	36	36	36	144	0	\vdash		.		L			_				_							24	26	- 26	26		
ПП.03	Производственная практика																			0	180																			36	36	36	36	36	
	(практика по профилю специальности)				l	1																				l																			
	Недельная нагрузка		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	828	36	36	36	36	36	36	36 3	36	36 3	36 3	6 30	5 3	6 2	6 3	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
	педельная нагрузка		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	012	040	30	30	30	30	30	30	30 .	90	30 3		0 3	, 3	0 3		<i>5</i> 0	30	30	30	30	30	30	30	30	30

			cei	нтябрь				октябр	ь			нояб	брь			дека	брь			5	нварь				феві	раль			Ma	арт				апрелн	Ь				май			•	июн	њ	
		1	8		22	29		13		27	3	10		24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9		23	30			20	27	4	11	18	25	1	8		22	29
		2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	2 19	26	2	9	16	5 23	3 30
	4	3	10	17	24	. 1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	3 20	27	3	10	17	24	1
	4 курс	4	- 11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	1 21	28	4	11	18	3 25	5 2
,	3035 3036	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	1.5	5 22	29	5	12	19	26	5 3
	2025-2026	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	10	5 23	30	6	13	20	27	7 4
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	7 24	31	7	14	21	28	5
		1	2	_	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	3	7 38	39	40	41	42	43	
			1				T .	1	Ŭ		10			-10		-10	-10		10		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		_						3 24	
	Общепрофессиональный																				Ė					Ü		Ü		10			10	-	1.0	10			, 1,				20		
	цикл																																												
ОП. 07	Иностранный язык в		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					24	24	4	4	4	4	8																				
	профессиональной																																												
	деятельности		<u> </u>	4	4		4	<u> </u>	<u> </u>												L.																	_			_	_		—	
ОП. 09	Физическая культура	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					26	6	2		2		2													_			_	_		—	
ВЧ ОП. 12		2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4					36	0									l	l						1									
	деятельности/Социальная адаптация и основы социально-		1	1	1		1	1																					l	l						1									
	правовых знаний	I					1											I																		1									
ПМ.04	Приготовление, оформление																		0	0																						10			
111.0	и подготовка к реализации																		Ü	Ů																						10		/ /	
	холодных и горячих сладких																																												
	блюд, десертов, напитков																																												
	разнообразного ассортимента																																												
МДК.04.01		4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					32	0																									
	подготовки к реализации																																												
	горячих и холодных сладких																																												
МДК.04.02	блюд, десертов, напитков		_	_		0	0	0	0		0	_	_	0				_	0.4																-	-	-	-	_	-	-	0		$+\!\!-$	+
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	8	6	6	8	8	8	8	8	6	8	0	6	8					94	0																						8			
	горячих и холодных сладких																																												
	блюд, десертов, напитков																																												
ВЧ МДК	Технология приготовления	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	4	4	4					60	60	10	10	10	10	10	10										1									_
04.03	сахаристых продуктов																																												
УП.04	Учебная практика														36	36			72	0																									
ПП.04	Производственная практика																		0	108							36	36	36																
	(практика по профилю																																												
	специальности)							1																													_		_	_				—	—
ПМ.05	Приготовление, оформление																		0	0																						10			
	и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных																																												
	кондитерских изделий																																												
	разнообразного ассортимента																																												
МДК.05.01		4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2					32	0																								_	
	подготовки к реализации	1	1	1	1		1	1	1									I			l															1									
	хлебобулочных, мучных	1	1	1	1		1	1	1									I			l															1									
	кондитерских изделий		<u> </u>																																										
МДК.05.02		12	12	12	12	12	12	14	12	14	12	14	14	12				\neg	164	108	18	18	18	18	18	18																8			
	подготовки к реализации	1	1	1	1		1	1	1												l															1									
	хлебобулочных, мучных	1	1	1	1		1	1	1									I			l															1									
УП.05	кондитерских изделий	1	1	+	1-	+	+	+	1	\vdash							26	26	72	72	 	1		1				 	 	26	36				1	+	_	-		_	+-	_		+-	+
	Учебная практика	1	1	+	1-	+		 	1	\vdash							36	36	72	72 360		1		1					 	36	36	26	26	26	26	21	20	2.	: 20	20	27	-		+-	+
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю	I					1											I	U	360												36	36	36	36	36	36	30	36	36	36				
	(практика по профилю специальности)	1	1	1	1		1	1	1									I			l															1									
	ГИА		1	1	1		1	1	1												!	1		1					1	1					1	+	-	+	-	-	+	_	36	36	_
	Недельная нагрузка	36	24	24	74	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	738	3.1	22	2.1	32	20	28	36	36	36	36	36	26	36	36	36	24	26	24	34	36	26	36	30	0	_
	педсивная нагрузка	20	00	30	- 30	30	20	20	30	20																					20				20								U		