УТВЕРЖДАЮ:

директор ГБПОУ "АМГ" _____ Сысенко А.М

"___" _____ 2023 г.

СВОДНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ГБПОУ "АМВРОСИЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ " НА 2023-2024 уч. год

Номер группы	код профессии/ специальности	Вид учебной деятельности	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				
			01-03	4-10	11-17	18-24	25.09-1.10	02-08	09-15	16-22	23-29	30.10-05.11	06-12	13-19	20-26	27.11-03.12	04-10	11-17	18-24	25-31	08-14	15-21	22-28	29.01-4.02	05-11	12-18	19-25	26.02-3.03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29.04-05.05	06-12	13-19	20-26	27-02.06	03-09	10-16	17-23	24-30	01.07-07.07
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	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
		1 курс																																												
15	15.01.05	Теоретическое обучение	6	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	
		УП.01 Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки																				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6													
		Промежуточная аттестация																																												
14	35.01.27	Теоретическое обучение	6	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	18	
		УП.01 Технология работ по ремонту и наладке сельскохозяйственных машин и оборудования																				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6													
		Промежуточная аттестация																																											18	
11	43.01.09	Теоретическое обучение	6	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	36	36	36	36	36	36	36						
		УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6													
		ПП.0101 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																																							36	36	36	36		
		Промежуточная аттестация																																											36	
		2 курс																																												
25	15.01.05	Теоретическое обучение	6	30	30	30	30	30	30	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24			24	30	30	30	30	24	24	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30		
		УП.01 Подготовительные сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки		6	6	6	6	6	6																																					
		УП.02 Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом								12	12	12	12	12	12	12	12	12	12																											
		УП.04 Частично механизированная сварка (наплавка) плавлением																				12	6	6	6	6																				
		УП.05 Газовая сварка (наплавка)																									12	12	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		
		Промежуточная аттестация																																											36	
21	43.01.09	Теоретическое обучение	6	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30			30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	36										
		УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5											
		ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																			36	36	36	36	36	36	36	36		
		Промежуточная аттестация																																											36	
		Теоретическое обучение	8	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30			30	30	30	30	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	30	30	30	30		

24	35.01.13	УП..01 Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			6	6	6	6	12	12	12																		
		УП..02 Выполнение слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования																											12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	6	6	6	6			
		Промежуточная аттестация																																									36	36	
22	43.01.02	Теоретическое обучение													30	30	30	30	30			30	30	30	30	30	30	30	24	30	30	30	30	30	30	30	30	30	36	36	36	36	36			
		УП.03 Выполнение окрашивания волос													6	6	6	6	6			6	6	6	6	6	6	6	12																	
		УП.04 Оформление причёсок																												6	6	6	6	6	6	6	6	6								
		ПП.01 Выполнение стрижек и укладок волос		36	36	36	36	36	[illegible]	36																																			
		ПП.02 Выполнение химической завивки волос									36	[illegible]	36	36																															
		Промежуточная аттестация																																									36	36	

3 курс

31	43.01.09	Теоретическое обучение	8	36	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	30	30	30	30			30	30	30	30	30	30	30	30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36							
		УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента														6	6	6	6			6	6	6	6	6	6	6	6																	
		ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																						36	36	36	36	36		
		Промежуточная аттестация																																										36	
34	35.01.13	Теоретическое обучение	[illegible]							24	24	24	24	24	24	24	24	24	24			24	24	24																						
		УП.01 Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования								12	12	12	12	12	12	12	12	12	12			12	12	12																						
		ПП.01 Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования																								36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			
		ПП.02 Выполнение слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования		36	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]																																				
		Промежуточная аттестация																						36	36																				
		Государственная итоговая аттестация																																									36	36	

4 курс

41	43.01.09	Теоретическое обучение	8	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	22	22			22	22	22	22	22	22	21	22	22																
		УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6																															
		УП. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента														6	6	12	12			12	12	12	12	12	12	12	12	12																
		ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																														36	36	36	36									
		ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																																		36	36	36	36	36	36			
		Промежуточная аттестация																												36	36	36													
		Государственная итоговая аттестация																																									36	36	

Производственная практика

Учебная практика

Каникулы

Промежуточная аттестация

Государственная итоговая аттестация

Неполная недели (с отработкой 7-ми уроками)