Календарный учебный график специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , 2 курс, 218 группа 2023-2024 уч.год

Индекс	Наименование циклов,дисциплин,профессиональных модулей, МДК,практик	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь					февраль				март				апрель					май				июнь					Сводные данные по бюджету времени
		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		
		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	5		
		Недели																																													
		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	
ОГСЭ.02	История	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2		К	К																											**46**
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2		2	2		К	К	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2	2								**58**
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2		2	2	2	2	2		2	2		2	2	2	2		К	К	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2		2								**58**
ЕН.03	Химия	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4		К	К	4	6	6	6		4	6	6	4	6	4	6	4	6		6	6	6	6							**138**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Э	К	К																											**60**
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания																		К	К	2	4	2	4		2	4	4	4	4	4	4	2	4		4	4	4	4								**60**
ОП.08	Охрана труда	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К																											**34**
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																		К	К																										Э	
МДК.01.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Э	К	К																											**62**
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		К	К	2	2	2	2		2	4	2	4	2	2	4	2	2		2	2	2	2						Э	**70**
УП.01	Учебная практика																		К	К					36										36												**72**
ПП.01	Производственная практика																		К	К																							36	36		**72**
МДК 02.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	4	2	2	4	2		К	К	4	2	4	2		4	2	2	2	4	2	4	2	2		2	2	2	2							**90**
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																		К	К	2	4	2	4		2	4	2	4	2	4	2	4	2		2	4	4	2							**50**
МДК.03.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		К	К	4	2	4	2		4	2	4	2	4	2	4	2	4		2	4	2	2							**110**
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	4	2	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	2				2	2	2	4		2	4	2	4	2	4	2	4	2		2	2	2	2							**92**
УП.03	Учебная практика																		К	К																					36						**36**
ПП.03	Производственная практика																																									36				**36**
МДК 07.01	Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд	2	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4		К	К	4	4	4	4		4	4	2	4	2	4	2	4	2		4	4	4	4							**120**
МДК.07.02	Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.																				4	4	4	2		4	2	4	2	4	2	4	4	4		4	4	4	4							**60**
УП. 07	Учебная практика																		К	К																				36						**36**
СР	Самостоятельная работа	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К	4	2	2	2	0	4		4	2	2	4		4	4	0	4	2	4	4							**80**
ПА	**Промежуточная аттестация**																	36																											36	**72**
	Всего часов в неделю	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	К	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	**1512**

Календарный учебный график специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , 2 курс, 219 группа 2023-2024 уч.год

Индекс	Наименование циклов,дисциплин,профессиональных модулей, МДК,практик	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь					февраль				март				апрель					май				июнь					Сводные данные по бюджету времени
		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	
		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	5	
		Недели																																													
		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	
ОГСЭ.02	История	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2		К	К																											**46**
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2		2	2		К	К	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2							**58**
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2		2	2	2	2	2		2	2		2	2	2	2		К	К	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2							**58**
ЕН.03	Химия	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4		К	К	4	6	6	6	4		6	6	4	6	4	6	4	6	6		6	6	6							**138**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Э	К	К																											**60**
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания																		К	К	2	4	2	4	2		4	4	4	4	4	4	2	4	4		4	4	4							**60**
ОП.08	Охрана труда	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К																											**34**
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																		К	К																										Э	
МДК.01.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Э	К	К																											**62**
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		К	К	2	2	2	2	2		4	2	4	2	2	4	2	2	2		2	2	2						Э	**70**
УП.01	Учебная практика																		К	К						36										36											**72**
ПП.01	Производственная практика																		К	К																							36	36			**72**
МДК 02.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	4	2	2	4	2		К	К	4	2	4	2	4		2	2	2	4	2	4	2	2	2		2	2	2							**90**
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																		К	К	2	4	2	4	2		4	2	4	2	4	2	4	2	2		4	4	2							**50**
МДК.03.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		К	К	4	2	4	2	4		2	4	2	4	2	4	2	4	2		4	2	2							**110**
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	4	2	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	2				2	2	2	4	2		4	2	4	2	4	2	4	2	2		2	2	2							**92**
УП.03	Учебная практика																		К	К																					36						**36**
ПП.03	Производственная практика																																									36				**36**
МДК 07.01	Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд	2	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4		К	К	4	4	4	4	4		4	2	4	2	4	2	4	2	4		4	4	4							**120**
МДК.07.02	Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.																				4	4	4	2	4		2	4	2	4	2	4	4	4	4		4	4	4							**60**
УП. 07	Учебная практика																		К	К																				36						**36**
СР	Самостоятельная работа	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К	4	2	2	2	4			4	2	2	4		4	4	4		2	4	4							**80**
ПА	**Промежуточная аттестация**																	36																											36	**72**
	Всего часов в неделю	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	К	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	**1512**

Календарный учебный график специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , 2 курс, 221 группа 2023-2024 уч.год

Индекс	Наименование циклов,дисциплин,профессиональных модулей, МДК,практик	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь					февраль				март				апрель					май				июнь					Сводные данные по бюджету времени
		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	
		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	5	
		Недели																																													
		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	
ОГСЭ.02	История	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2		К	К																											**46**
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2		2	2		К	К	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2	2							**58**
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2		2	2	2	2	2		2	2		2	2	2	2		К	К	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2		2							**58**
ЕН.03	Химия	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4		К	К	4	6	6	6		4	6	6	4	6	4	6	4	6		6	6	6	6							**138**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Э	К	К																											**60**
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания																		К	К	2	4	2	4		2	4	4	4	4	4	4	2	4		4	4	4	4							**60**
ОП.08	Охрана труда	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К																											**34**
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																		К	К																										Э	**0**
МДК.01.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Э	К	К																											**62**
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		К	К	2	2	2	2		2	4	2	4	2	2	4	2	2		2	2	2	2						Э	**70**
УП.01	Учебная практика																		К	К					36										36												**72**
ПП.01	Производственная практика																		К	К																							36	36		**72**
МДК 02.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	4	2	2	4	2		К	К	4	2	4	2		4	2	2	2	4	2	4	2	2		2	2	2	2							**90**
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																		К	К	2	4	2	4		2	4	2	4	2	4	2	4	2		2	4	4	2							**50**
МДК.03.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		К	К	4	2	4	2		4	2	4	2	4	2	4	2	4		2	4	2	2							**110**
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	4	2	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	2				2	2	2	4		2	4	2	4	2	4	2	4	2		2	2	2	2							**92**
УП.03	Учебная практика																		К	К																					36						**36**
ПП.03	Производственная практика																																									36				**36**
МДК 07.01	Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд	2	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4		К	К	4	4	4	4		4	4	2	4	2	4	2	4	2		4	4	4	4							**120**
МДК.07.02	Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.																				4	4	4	2		4	2	4	2	4	2	4	4	4		4	4	4	4							**60**
УП. 07	Учебная практика																		К	К																				36						**36**
СР	Самостоятельная работа	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К	4	2	2	2	0	4		4	2	2	4		4	4	0	4	2	4	4							**80**
ПА	**Промежуточная аттестация**																	36																											36	**72**
	Всего часов в неделю	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	К	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	**1512**