Календарный учебный график специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , 3 курс,319 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.01	Основы философии	2	4	2	4		4	4	2	4	4	4	4			4	4		К	К																										К	46
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2		2	2	2		2		2				2		К	К	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2									К	54
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2		2	2	2	2		2				2			К	К	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2									К	54
ОГСЭ.05	Психология общения	2	4	2	4		4	4	2	4	4	4	4			4	4		К	К																										К	46
ЕН.02	Экологические онсовы природопользования																		К	К	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2									К	34
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4	4	4	4		4	4	2	4	4	4	4			4	4		К	К	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4		4	Э											К	92
ОП.04	Организация обслуживания	2	4	2	2		4	2	2	2	2	2	2			2	2		К	К	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	Э														К	60
ОП.05	Экономика, менеждмент, маркетинг																		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		4	4	4										К	60
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности																		К	К	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2									К	34
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4	2	2	2		2	2	4	2	2	2	2			2	2		К	К	2	4	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2		2	2	2	2									К	66
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		К	К																									Э	К	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2			4	2		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		4	6	Э										К	86
УП.02	Учебная практика					36													К	К																		12	24								К	72
ПП.02	Производственная практика																		К	К																					6	36	36	36	30	К	144
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																	Э	К	К																										К	
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	4	2	4		4	2	2	4	4	4	4			4	4		К	К																										К	44
ПП.03	Производственная практика													36																																		36
МДК.04.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2	4	2		2	2	4	2	4	2	2			2	2		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2		2	2	4	2									К	68
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2		2				2	2	2		2	2						К	К	2	2	4	4	2	4	2	4	2	4	4	4		6	4	2	4									К	68
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер																		К	К																				Э							К	
МДК 07.01	Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд	4	2	4	2		2	2	4	2	2	2	2			2	2	Э	К	К																										К	32
МДК.07.02	Приготовление широкого ассортимента хлебобулочных мучных изделий, в т.ч. праздничного хлеба	4	2	4	4		2	4	4	4	4	4	4			4	4		К	К	4	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2		2	2	6	Э									К	88
УП. 07	Учебная практика																		К	К													36													К	36
ПП.07	Производственная практика														36				К	К																		12	36	24						К	108
СР	Самостоятельная работа	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	0		2	4		К	К	2	4	2	2	2	4	4	4	2	6	4	0	0	4	2	4	2	0	0	0	0	0	0	0	К	76
ПА	**Промежуточная аттестация**																	36														6			6	6	6			6				6		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	0	1476

Календарный учебный график специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , 3 курс, 321 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.01	Основы философии	2	4	2	4	2		4	4	4	4	4	4			4	4		К	К																									К	46
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2		2	2		2		2				2		К	К	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2									К	54
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2		2	2	2		2				2			К	К	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2									К	54
ОГСЭ.05	Психология общения	2	4	2	4	2		4	4	4	4	4	4			4	4		К	К																										К	46
ЕН.02	Экологические онсовы природопользования																		К	К	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2									К	34
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4	4	4	4	2		4	4	4	4	4	4			4	4		К	К	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4		Э											К	92
ОП.04	Организация обслуживания	2	4	2	2	2		2	4	2	2	2	2			2	2		К	К	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	Э														К	60
ОП.05	Экономика, менеждмент, маркетинг																		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		4	4										К	60
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности																		К	К	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2									К	34
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4	2	2	2	4		2	2	2	2	2	2			2	2		К	К	2	4	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2		2	2	2									К	66
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		К	К																									Э	К	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2			4	2		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		6	Э										К	86
УП.02	Учебная практика						36												К	К																		12	24								К	72
ПП.02	Производственная практика																		К	К																					6	36	36	36	30	К	144
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																	Э	К	К																										К	
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	4	2	4	2		2	4	4	4	4	4			4	4		К	К																										К	44
ПП.03	Производственная практика													36																																	36
МДК.04.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2	4	2	4		2	2	2	4	2	2			2	2		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2		2	4	2									К	68
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2		2		2		2		2		2	2						К	К	2	2	4	4	2	4	2	4	2	4	4	4	6		4	2	4									К	68
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер																		К	К																				Э							К	
МДК 07.01	Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд	4	2	4	2	4		2	2	2	2	2	2			2	2	Э	К	К																										К	32
МДК.07.02	Приготовление широкого ассортимента хлебобулочных мучных изделий, в т.ч. праздничного хлеба	4	2	4	4	4		4	2	4	4	4	4			4	4		К	К	4	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2		2	6	Э									К	88
УП. 07	Учебная практика																		К	К														36												К	36
ПП.07	Производственная практика														36				К	К																			12	36	24					К	108
СР	Самостоятельная работа	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	0		2	4		К	К	2	4	2	2	2	4	4	4	2	6	4	0	4		2	4	2	0	0	0	0	0	0	0	К	76
ПА	**Промежуточная аттестация**																	36														6			6	6	6			6				6		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	0	1476