Календарный учебный график специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , 4 курс, 419 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.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	0	2	2		2	2	2	2	2	2		0		К	К	2	4	2	4		4																					**40**
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2		0	2	2	2	0	2		2		К	К	4	2	4	4		2																					**40**
ОП.05	Экономика, менеждмент, маркетинг	2	2	2	2		2	2		2	2	2	2	2	2				К	К																											**24**
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	8	6	6	6	6	8		6	8	6	6	8	6		6		К	К																											**92**
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		К	К									Э																		**0**
МДК.04.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4	2	4	4	4	4	2		2	2	2	4	2	4		2		К	К																											**42**
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2	2	4	4	2	2		2	4	4	4	2	2		3		К	К	7	8	8	8		8	Э																			**78**
УП.04	Учебная практика								36										К	К																											**36**
ПП.04	Производственная практика																		К	К							18	36	18																		**72**
ПМ.05.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		К	К										Э																	**0**
МДК.05.01.	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	4	2	2	4	4	4		4	2	4	2	4	4		5		К	К	4	4	4	4		4	Э																			**67**
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4	4	4	4	6	4	4		6	4	4	4	6	4		6		К	К	4	4	4	4		3																			**83**
УП.05	Учебная практика															36			К	К					36																					**72**
ПП.05	Производственная практика																	36	К	К								12	36	24																**108**
ПМ.06.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																		К	К													Э														**0**
МДК.06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8	8	8	8	8	8	8		8	8	8	8	8	8		10		К	К	9	8	8	7		12																					**158**
УП.06	Учебная практика																		К	К										6	12																**18**
ПП.06	Производственная практика																		К	К											24	36	30														**90**
ПДП	Производственная (преддипломная) практика																		К	К														36	36	36	36										**144**
СР	Самостоятельная работа	4	2	4	2	2	2	2		4	2	2	2	2	2	0	2	0	К	К	6	6	6	5	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**60**
ПА	**Промежуточная аттестация**																										12		6		6			6												**36**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**																																						36	36	36	36	36	36		**216**
	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 , 4 курс, 421 группа 2022-2023 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.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	0	2		2	2	2	2	2	2		2	0		К	К	2	4	2	4		4																					**40**
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2		2	0	2	2	2	0		2	2		К	К	4	2	4	4		2																					**40**
ОП.05	Экономика, менеждмент, маркетинг	2	2	2	2		2		2	2	2	2	2	2		2			К	К																											**24**
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	8	6	8	6	6		6	6	6	6	6	8		8	6		К	К																											**92**
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		К	К									Э																	**0**
МДК.04.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4	2	4	2	4	4		4	2	4	2	4	**2**		2	2		К	К																											**42**
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2	2	2	4	2		4	2	4	4	4	2		2	3		К	К	7	8	8	8		8	Э																			**78**
УП.04	Учебная практика							36											К	К																											**36**
ПП.04	Производственная практика																		К	К							18	36	18																		**72**
ПМ.05.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		К	К										Э																	
МДК.05.01.	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	4	2	4	4	4		2	4	2	4	2	4		4	5		К	К	4	4	4	4		4	Э																			**67**
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4	4	4	4	6	4		4	6	4	4	4	6		4	6		К	К	4	4	4	4		3																			**83**
УП.05	Учебная практика														36				К	К					36																					**72**
ПП.05	Производственная практика																	36	К	К								12	36	24																**108**
ПМ.06.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																		К	К													Э													**0**
МДК.06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8	8	8	8	8	8		8	8	8	8	8	8		8	10		К	К	9	8	8	7		12																			**158**
УП.06	Учебная практика																		К	К											6	12															**18**
ПП.06	Производственная практика																		К	К												24	36	30												**90**
ПДП	Производственная (преддипломная) практика																		К	К															36	36	36	36									**144**
СР	Самостоятельная работа	4	2	4	2	2	2		2	4	2	2	2	2		2	2	0	К	К	6	6	6	5	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**60**
ПА	**Промежуточная аттестация**																										12		6		6			6												**36**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**																																						36	36	36	36	36	36		**216**
	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**