Календарный учебный график специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , 2 курс 2021-2022 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	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		К	К																											**46**
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1		К	К	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2		1	1	2						**58**
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	1	2	1	2	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2		К	К	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2		1	1	2						**58**
ЕН.03	Химия	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	3	3	3		К	К	5	5	5	5	5		5	6	5	6	5	5	6	6	6		6	5	6						**138**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Э	К	К																										**60**
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания																		К	К	3	4	3	4	3		4	4	4	4	4	4	3	3	3		3	4	3						**60**
ОП.08	Охрана труда	3	3	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	3	4	3	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	1	1		К	К	2	2	2	2	2		3	2	3	2	2	3	2	2	3		3	3	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	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3		К	К	3	3	3	3	3		3	2	3	2	3	2	3	2	2		2	3	2						**90**
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																		К	К	3	3	3	3	3		3	3	2	3	2	3	2	3	2		4	4	4						**50**
МДК.03.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3		К	К	3	3	3	3	3		2	3	2	3	3	3	3	3	3		4	3	3						**110**
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	3	4	4				2	2	2	3	2		3	2	3	2	3	3	3	3	3		2	3	3						**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	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4		К	К	4	4	4	4	4		4	3	4	3	4	3	3	3	4		3	3	3						**120**
МДК.07.02	Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.																				4	3	4	3	4		3	4	3	4	3	4	4	4	3		4	3	3						**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	3	3	3	2	3	0	2	3	3	3	3	2	3	3	3		3	3	3						**80**
ПА	**Промежуточная аттестация**																																													**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	36	**1512**