Календарный учебный график

Календарный учебный график определяет периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул, разрабатывается на весь период обучения для каждого курса.

Календарный учебный график

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь				29.IX - 5.X	Октябрь			27.X - 2.XI	Ноябрь				Декабрь				29.XII - 4.I	Январь			26.I - 1.II	Февраль			23.II - 1.III	Март				30.III - 5.IV	Апрель			27.IV - 3.V	Май				Июнь				итого
		1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22	
		7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28	
		Номера календарных недель																																									
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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	
		Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																										
		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	
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																		К	К																									
ОГСЭ.02	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	6					К	К																									36
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	2								60
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	2								60
ЕН.00	**Математический и общий естественно-научный цикл**																		К	К																									
ЕН.01	Химия	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	2								60
ОП.00	**ОП.00**																		К	К																									
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					К	К	2	3	2	3	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2								64
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					К	К	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3	3										96
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	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	3	2	3	2	3										64
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									34
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									34
ОП.08	Охрана труда																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1								32
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	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	4	2	4	2	4	2	2								68
П.00	**Профессиональный цикл**																		К	К																									
ПМ.00	**Профессиональные модули**																		К	К																									
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**																		К	К																									
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2					К	К																									32
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1					К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1								36
УП.01	Учебная практика														36	36			К	К																									72
ПП.01	Производственная практика																		К	К																		36	36							72
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																		К	К																									
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	4					К	К																									34
МДК.02.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2					К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2								96
УП.02	Учебная практика																36	36	К	К																									72
ПП.02	Производственная практика																		К	К																					36	36	36	36		144
ПА	**Промежуточная аттестация**																		К	К																							36	36
	Вариативная часть	10	10	10	10	10	10	10	10	10	8	8	8	5	0	0	0		К	К	10	10	10	10	10	10	10	10	10	9	9	9	9	9	9	9	12	0	0	0	**0**	**0**	**0**	**0**	284
	Всего час. в неделю учебных занятий	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	1476

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь				29.IX - 5.X	Октябрь			27.X - 2.XI	Ноябрь				Декабрь				29.XII - 4.I	Январь			26.I - 1.II	Февраль				23.II - 1.III	Март				30.III - 5.IV	Апрель				27.IV - 3.V	Май				Июнь				29.VI - 5.VII	Итого
		1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16	23		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		
		7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22	29		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		
		Номера календарных недель																																												
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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	
		Порядковые номера недель учебного года 2 курс																																												
		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.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																		К	К																											
ОГСЭ.01	Основы философии	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2						К	К																											36
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	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	2	2	2	2						62
ОГСЭ.04	Физическая культура	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	2	2	2	2						62
ЕН.00	**Математический и общий естественно-научный цикл**																		К	К																											
ЕН.01	**Химия**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2							84
ЕН.02	Экологические основы природопользования	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4						К	К																											36
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																		К	К																											
ОП.04	Организация обслуживания	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4						К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						64
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	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	2	2	2	2						62
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	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	2	2	2	2						62
П.00	**Профессиональный цикл**																		К	К																											
ПМ.00	**Профессиональные модули**																		К	К																											
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																		К	К																											
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2						К	К																											32
МДК.03.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2						К	К																											36
УП.03	Учебная практика													36					К	К																											36
ПП.03	Производственная практика														36	36	36		К	К																											108
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																		К	К																										72	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1						32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2	4	4	4	4	4						52
УП.05	Учебная практика																		К	К																						36	36					72
ПП.06	Производственная практика																		К	К																							36	36	36		108
ПА	**Промежуточная аттестация**																	36	К	К																									3	72
	Вариативная часть	12	12	12	12	14	12	12	12	12	12	12	12	0	0	0	0	0	К	К	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	20	19	19	19	19	19	19	0	0	0	0	0	0	496
	Всего час. в неделю учебных занятий	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	3	1512

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь				29.IX - 5.X	Октябрь			27.X - 2.XI	Ноябрь				Декабрь				29.XII - 4.I	Январь			26.I - 1.II	Февраль				23.II - 1.III	Март				30.III - 5.IV	Апрель				27.IV - 3.V	Май				Июнь				Итого
		1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22	
		7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28	
		Номера календарных недель																																										
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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	
		Порядковые номера недель учебного года 3 курс																																										
		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	
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																											
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																42
ОГСЭ. 04	Физическая ку льту ра	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2																42
ОГСЭ.05.	Психология общения	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2					К	К																								32
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																		К	К																								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	2	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2					К	К																								32
П.00	**Профессиональный цикл**																																										
ПМ.00	**Профессиональные модули**																		К	К																								
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 обслу живания																		К	К																								
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4	4	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2					К	К																								32
МДК 04.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	6					К	К																								36
УП.04	Учебная практика														36				К	К																								36
ПП.04	Производственная практика															36	36		К	К																								72
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																		К	К																								
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4						К	К	6	6	6	6	6	6	6	6																96
УП.06	Учебная практика																		К	К																								
ПП.06	Производственная практика																		К	К											36	36	36											108
ПА	**Промежуточная аттестация**																	36	К	К														36											72
ПДП	**Преддипломная практика**																		К	К															36	36	36	36							144
ГИА.00	**Государстве нная итоговая аттестация**																		К	К																			36	36	36	36	36	36	216
	Вариативная часть	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	20	0	0	0	0	К	К	26	26	26	26	26	26	26	26	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	516
	Итого	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**	1476