Подписано цифровой подписью: Лукин Денис Валерьевич
Дата: 2020.09.01 14:47:10 +03'00'

Календарный учебный график на 2021-2022 учебный год по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 "Поварское и кондитерское дело "

3 курс 2021-2022 уч. год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	30.08.21-03.09.21	Сентябрь			27.09.21-01.10.21	Октябрь				01.11.21-05.11.21	Ноябрь			29.11.21-03.12.21	Декабрь			27.12.21-31.01.22	Январь				07.02.22-12.02.22	Февраль			07.03.22-11.03.22	Март			04.04.22-08.04.22	Апрель				09.05.22-13.05.22	Май			06.06.22-10.06.22	Июнь			04.07.22-08.07.22	Июль				05.08.22-09.08.22	Август			Всего часов
				Номера календарных недель																																																				
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	01	02	03	04	05	06	07	08	09	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	
				Порядковые номера недель учебного года																																																				
				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	45	46	47	48	49	50	51	52	
Курс			обяз. уч.																		к/к	к/к																																		
	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																																						
	ОГСЭ.01	Основы философии	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	к/к	к/к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1																	**56**
			сам. р. с.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0																	**2**
	ОГСЭ.02	История	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	0	0	0	0	0	к/к	к/к	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	3	2																	**49**
			сам. р. с.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к/к	к/к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1																	**2**
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профдеятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	к/к	к/к	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	5																	**76**
			сам. р. с.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к/к	к/к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																	**0**
	ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	к/к	к/к	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	0	0																	**74**

			сам. р. с.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к/к	к/к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																	**0**
	ОГСЭ.05	Психология общения	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	к/к	к/к	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4																	**56**
			сам. р. с.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к/к	к/к	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																	**2**
	ЕН.03	Химия	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	к/к	к/к	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3																	**77**
			сам. р. с.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к/к	к/к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1																	**2**
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз. уч.	**23**	**23**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**27**	**23**	**24**	**30**	**36**	**36**	**36**	**36**	**к/к**	**к/к**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**18**	**19**	**18**	**18**	**20**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**									**1089**
			сам. р. с.	**1**	**1**								**1**		**1**	**1**					к/к	к/к															4																	**9**
	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	обяз. уч.	**7**	**7**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**11**	**7**	**7**	**12**	**36**	**30**	**0**	**0**	к/к	к/к																																		**173**
			сам. р. с.	1									1								к/к	к/к																																		**2**
	МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	5	8	4	5	0	0	0	0	0	к/к	к/к																																		**54**
			сам. р. с.	1																	к/к	к/к																																		**1**
	МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	2	0	0	0	0	0	к/к	к/к																																		**41**
			сам. р. с.										1								к/к	к/к																																		**1**
	УП.01	Учебная практика														12	24				к/к	к/к																																		**36**

	ПП.01	Производственная практика															12	24			к/к	к/к																																		**36**
		Квалификационный экзамен																6			к/к	к/к																																		**6**
	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	обяз. уч.	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**9**	**10**	**0**	**6**	**36**	**36**	к/к	к/к																																		**185**
			сам. р. с.		**1**									**1**	**1**						к/к	к/к																																		**3**
	МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	0	0	0	0	к/к	к/к																																		**41**
			сам. р. с.		**1**																к/к	к/к																																		**1**
	МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	0	0	0	0	к/к	к/к																																		**66**
			сам. р. с.											**1**	**1**						к/к	к/к																																		**2**
	УП.02	Учебная практика																6	30		к/к	к/к																																		**36**
	ПП.02	Производственная практика																	6	30	к/к	к/к																																		**36**
		Квалификационный экзамен																		6	к/к	к/к																																		**6**
	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**к/к**	**к/к**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**5**	**8**	**4**	**5**	**3**	**25**	**36**	**36**	**36**	**18**												**376**
			сам. р. с.																		к/к	к/к															**4**																			**4**

		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																																						
	МДК. 03.01	Организация процессов приготовления,подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3					к/к	к/к	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	0	1																**86**
			сам. р. с.																		к/к	к/к															**1**																			**1**
	МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5					к/к	к/к	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	5	2	3	3																	**140**
			сам. р. с.																		к/к	к/к															**3**		0	0	0															**3**
	УП.03	Учебная практика																			к/к	к/к																		24	12	0	0													**36**
	ПП.03	Производственная практика																			к/к	к/к																			24	36	36	12												**108**
		Квалификационный экзамен																			к/к	к/к																						6												**6**
	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	обяз. уч.																		к/к	к/к	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**13**	**11**	**14**	**13**	**17**	**11**	**0**	**0**	**0**	**18**	**36**	**36**	**18**									**355**
			сам. р. с.																		к/к	к/к																																		
	МДК.04.01	Организация процессов пиготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз. уч.																		к/к	к/к	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	6	0																**87**
			сам. р. с.																		к/к	к/к																																		

	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз. уч.																		к/к	к/к	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	8	6	9	7	11	11																**160**
			сам. р. с.																																																					
	УП.04	Учебная практика																			к/к	к/к																						18	18											**36**
	ПП.04	Производственная практика																			к/к	к/к																							18	36	18									**72**
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			**35**	**35**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**35**	**35**	**35**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	к/к	к/к	**35**	**35**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**35**	**31**	**34**	**34**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**									**1477**
	Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	к/к	к/к	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**5**	**2**	**2**	**0**	**0**	0	0	0	0	0	0									**17**
	Всего час. обязательной учебной нагрузки			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	к/к	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**	**18**									**1494**