УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ «ВТЭТ»
_____В.М.Смирнов
«01» 09 2021 г.

Календарный учебный график 2 курс
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисципли нарных курсов, практик	Учебная нагрузка за год	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март					Апрель					Май				Июнь			
			1 7	8 14	15 21	22 28	29 5	6 12	13 19	20 26	27 2	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 22	22 28	29 4	5 11	12 18	19 25	26 1	2 8	9 15	16 22	23 1	2 8	9 15	16 22	23 29	30 5	6 12	13 19	20 26	27 3	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 22	23 30
			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
ОГСЭ.01	Основы философии	48	2	2	2	2	4	4	4	4	4	6	4	4	6					К	К																									
ОГСЭ.02	История	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	4					К	К																									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	62	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
ОГСЭ.04	Физическая культура	62	2	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						
ЕН.01	Химия	84	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4						К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
ОП.01	Микробиология, физиология ,санитария и гигиена	64	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	78	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	2					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	78	4	4	4	4	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	8	4				
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	62																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	6				
МДК 01.02	Процессы обработки сырья и приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	123																		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2						
УП.01	Учебная практика	72																		К	К	8	8	8	8	8	8	8	8	6	8	6	8	6	8	8	6	3						
ПП.01	Производственная практика	108																		К	К																				36	36				
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	47																		К	К																						36	36	36	
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	188																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	7					
МДК 07.01	Выполнении работ по профессии 16675 Повар	172	14	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12	10	14					К	К	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	11	15					
УП.07	Учебная практика	36															36			К	К																									
ПП.07	Производственная практика	72																		К	К																									
ПА.00	Промежуточная аттестация	72																36	36	К	К																									
	Всего часов в неделю	1476	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