УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ «ВТЭТ»
_____В.М.Смирнов
«17» сентября 2021 г.

Календарный учебный график 3 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	1 5
			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
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	62	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2								К	К	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		4							
ОГСЭ.04	Физическая культура	58	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2								К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2							
ЕН.02	Химия	60	4	4	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							
ЕН.01	Экологические основы природопользования	36	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4								К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	18	2	2	2	2	2	2	2	2	2									К	К																									
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	63	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2								К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	60																		К	К	4	4	4	4	4	2	2	4	2	4	4	4	4	2	4	2		6							
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	17	2	2	2	2	2	2	2	2	1									К	К																									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	4	4	4	4	2	2	4	2	4	4								К	К																	34								
МДК 02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	22	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2								К	К																									
УП 02	Учебная практика	72												36	36					К	К																									
ПП.02	Производственная практика	144														36	36	36	36	К	К																									
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок сложного ассортимента	46	4	4	4	4	4	4	4	6	4	8								К	К																									

МДК 03.02	**Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного**	**202**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**9**	**10**								**К**	**К**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**6**	**8**	**10**	**8**	**12**		**5**							
УП.03	**Учебная практика**	**72**																		**К**	**К**																				**36**	**36**				
ПП.03	**Производственная практика**	**144**																		**К**	**К**																						**36**	**36**	**36**	**36**
МДК 04.01	**Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**	**57**																		**К**	**К**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**	**2**	**4**	**4**	**2**	**2**	**4**	**5**		**8**							
МДК 04.02	**Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**	**156**																		**К**	**К**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**8**	**8**	**10**	**10**	**10**	**6**		**4**							
МДК 05.01	**Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**83**																		**К**	**К**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**4**	**4**	**2**	**6**	**6**	**6**	**6**	**4**	**4**	**2**	**4**		**5**							
ПА.00	**Промежуточная аттестация**	**72**											**36**							**К**	**К**																			**36**						
	Всего часов в неделю	**1512**	**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**