1. КАЛЕНДАРНЫЕ ГРАФИКИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				
			01 - 02	04 –09	11 – 16	18 -23	25-30	02 – 09	09 – 14	16 – 21	23 - 28	30октября - 4 ноября	06 – 11	13 – 18	20-25	27ноября-2декабря	04 –09	11 – 16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29 января-03февраля	05-10	12-17	19-24	26 февраля -02 марта	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15 - 20	22 - 27	29 апреля-4мая	06-11	13-18	20 -25	27 мая -01 июня	03-08	09-15	17 -22	24 -29	01-06	08-13	15 - 20	22 -27	29-03	05-10	19-24	26-31
			Номера календарных недель																																																	
			35	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	28	29	30	31	32	33
			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
		1440	12	36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	30	30	36	6	0	36	36	36	36	36	36	30	36	30	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24		0	0	0	0	0	0	0
			т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т/э	т/пп	т/э/пп	пп/т/э	пп	пп/э/к	к	к/т	т	т	т	т	т	т	т	т	т/пп	пп	пп/э/д/п	п	пдп	пдп	пдп	пдп	пдп/вкр	вкр	вкр	вкр/з	з	з								
ОГСЭ.03	Иностранный язык	50		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																				
ОГСЭ.04	Физическая культура	50		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	46	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4																																			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	34																				2	2	4	4	4	2	2	2	2	2	4	4																				
ОП.11	Национальная кухня	50						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2																				
ОП.12	Методы исследования сырья	32																				2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	4	4																				
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	50		6	6	6	6	6	6	6	6	2																																								
ОП.16	Организация обслуживания	70				4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	2	6																																				
ОП.17	Моделирование профессиональной деятельности	32																				2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	4	4																				
ОП.19	Диетическое питание	50	2	4	4	4	4	4	4	4	4		4	4	4	4	Э																																				
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление																															Э																				
МДК04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных,	208	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8						6	12	10	10	10	10	8	10	8	10	4	10																				
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности	72															18	18																		36																	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих																																		Э																	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных сложных холодных и горячих десертов	120																				6	12	12	12	12	12	10	10	10	12	12																						
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности	72																														6	36	36	30																
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения																			Э																																		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	108		10	10	8	10	6	6	6	6	8	10	10	10	8																																				
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности	36																	30	6																																		
ПДП.00	Преддипломная практика	144																																		30	30	36	36	12													
ГИА.00	Государственная (итоговая)																																																				
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	144																																						24	36	30	18											
ГИА.02	Защита выпускной	72																																									18	36	18									
	Итого	1440	12	36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	30	30	36	6	0	24	36	36	36	36	36	30	36	30	36	36	30	36	36	30	36	36	36	36	36	36	30	36	36	18	0	0	0	0	0	0	0