

1. График учебного процесса

Курс	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
	1	4	11	18	9	2	9	16	23	30	6	13	20	27	11	4	11	18	25	12	1	8	15	22	29	5	12	19	26	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	31								
	3	10	17	24	10.	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	31							
	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	53							
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Обозначения:

ТУ	Теорет.об учение и уч.практ	Т	Теоретич еское обучение	У	Учебная практика	П	Производствен ная практика	А	Промежут очная аттестаци я	И	Итоговая государственна я аттестация	К	Каникулы	Х	Сто голбе пдп
----	-----------------------------------	---	-------------------------------	---	---------------------	---	-------------------------------	---	-------------------------------------	---	--	---	----------	---	------------------

МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			4	62	20	42	26	16				42							
УП.04	Учебная практика				72		72		72				72							
ПП.04	Производственная практика				72		72		72				72							
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	6			319	33	286	46	240											
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			6	103	33	70	46	24					46	24					
УП.05	Учебная практика				108		108		108					72	36					
ПП.05	Производственная практика			6	108		108		108						108					
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6			203	19	184	30	154											
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			6	59	19	40	30	10					20	20					
УП.06	Учебная практика				72		72		72						72					
ПП.06	Производственная практика			6	72		72		72						72					
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	6			203	19	184	30	154											
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			6	59	19	40	30	10						40					
УП.07	Учебная практика				72		72		72						72					
ПП.07	Производственная практика			6	72		72		72						72					
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6			376	40	336	54	282											
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			6	124	40	84	54	30					60	24					
УП.08	Учебная практика				144		144		144					108	36					
ПП.08	Производственная практика			6	108		108		108						108					
ФК.00	Физическая культура			6	72	36	36	4	32						36					
		Всего:	11	3	27	5526	1350	4176	1644	2532	612	576	252	576	648	180	576	0	360	360
Итого (без практики и общеобразовательной подготовки)					972	324	648	406	242	102	114	64	66	126	144					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																			2 недели
Консультации: 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Государственная (итоговая) аттестация: защита выпускной квалификационной работы.																				
								Всего			612	432	576	540	396	144				
												144	36	108	180	216				
												252		180		360				
												2		2	3	4				
												8	1	8	2	8				
												2		1						