Календарный график учебного процесса на I полугодие 2023-2024 учебного года

для гр. ПКД-20 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

									очнос	отделение			, Topoi	ос деле						100	200	5/		10	, 0	2
	Вануенование шистов, разделов, заепитовит, профессиональных модулев, МДК, практик	Сумма часов по дисциплине	Вилы учебной нагрузки	38 августа -3 септября	и сытибря - 10 сентибря	Кфанцар - 17 сентибря	18 гентября - 24 сентября	эфила I- вфизера	хори-8 нитябра	9 октября-15 актября	й октября -22 актя ^п ря	ВЗиктябри -29 октябри	90 октября -5 неября	-	s ноябре - 12 ноябре	13 новбря- 19 новбря	(О имперя -26 иомеря	17 nordys -3 accodys	adjanet 01 - adjanet 8	The Table	adjusted and industrial and	store (E) the en	Complete State of	INSTANCE CHET	on ayantopinoffigatories	ов самостоятельной
				5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5													5	5 5 5 74 0						· Hace		
				1.	2	3	4	5	6	7	8	9	10	N 2 1	11	12	13	14	15	16		18	10	Action 17	Beero	Beero
	Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл Имостранный язык в префессиональной деятельности Физическая культура	76	рбяз. уч.	8	8	8	- 8	9	8		10	9	0	21 - 17	0	0	0	0	0	0	0	100			76	
3		15	сим. р. с.	1	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2018	0	0	0	0	0	0	0	Time.	117			1
9.01			обяз. уч.	4	6	4	6	5	6	4	6	5	W/4	1000	11.0										46	
		9	сам. р. с.	1	1	1	1	- 1	1	Ī	1	Ī												\vdash	- 1	+
3.04		30	обяз. уч. практ.раб.	4	2	4 2	2	4	2	4 2	4	4	1120	500											30	
-		6	сам. р. с.		1	1	1	I	1	1	1	1		7												
00	Общепрофессиональный цика	10	практ раб.	2	0	-2	0	2	0	-1	0	2		1300										\vdash	32	
3-5 56		6	caw. p. c.	0	1	1	1	- 12	1		- 0	-0	U-,	дз	7-21							100				
.09	Охрана труда Профоссиональный цякл	10	практ.раб.	2	2	2	3	2	3	2	3	2		7/13										-	32	+
		6 408		- 23	-23	1 24	23	1	1 /2	1 24	240	- 25			95	16	36	16	- 10		- 75					
00		50	THE PARTY PARTY		5	2	2	2	8 8	0	5				0	0	0	0	0	0	0		1-			
подт 02 куля асс	приготовления, оформления и готовки к реализации горячих блюд, инарных изделий, закусок еложного сортимента с учетом потребностей	428	обяз уч.	19	21	19	21	19	20	19	19	19	0		36	36	36	36	36	36	36				428	
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36 46	сам. р. с.	1 5	3	5	5	5	6	5	5	1 5	0	Эвэ	0	0	0	0	0	0	0				46	
		10	практ.раб.		2		2		2		2	2			1							17/20		П	-	
		10	сам. р. с.	1	1	1	1	1	2	1	1	1		7 4												
	реализации горячих блюд, кулянарных изделий, закусок сложного	130	обяз. уч.	14	16	14	16	14	14	14	14	14													130	
02.02		40	III DAKT, DAG	- 4	Q	0	0	5.0						33.5							i e		İ	$\boldsymbol{\sqcup}$		
		26	Cam. n. c.		2	4	4	4	4		4	•			1/-							 				
.02	ассортимента Учебная практика	26 72	сам. р. с. обяз. уч.		2	4	4	4	4	4	4				- 16	76										1
02	ассортимента	72	обяз. уч.		2	4	4	4	4		4				36	36									72	12
03 C	яссортимента Учебная практика Производственная практика Органичация и ведение процессов пригоговления, оформления и одстотвям к реаличация колодвих глод кулінарных гладеляй, закусок сложного ассортимента с учетом отробностей различных ватегорий потребностей, вядоя и форм	72 180 40	обяз. уч. обяз. уч. обяз. уч.	\$		5			4	4					36	36	36	36	36	36	36				72 180 40	
Operation of the second of the	вссортимента Учебная практика Производственная практика Органичация и ведение процессов приготовления, оформления и одстоями к редализации колодым звод, кулинарных изделяній, закусок сложного ассортимента с учетом отребноста различных категорий потребноста различных категорий потребноста, вядла и форм обстужнамия ганизации процессов приготовления, одготовки к реализации колодимых	72 180	обяз. уч. обяз. уч.	5					5 2 5						36	36	36	36	36	36	36				180	
Operation of the second of the	ассортимента Учебная практика Производственная практика Органичация и ведение процессов приготовления, оформления и одготовки к реали выши ководных голь, кулинарных годеляй, закусок сложного ассортимента с учетом отробностей различных категорий потребнетаей, вклюя и форм обслуживания	72 180 40	обяз. уч. обяз. уч. обяз. уч.	0	1	5	4	1	5 2	5	4	0			36	36	36	36	36	36	36				180	
02 C RC R	ассортимента Учебная практика Производственная практика Органичация и ведение процессов приготовления, оформления и одготовям к реаличация ховодевых под, кулинарных гаделяй, закусок сотожнога всортимента с учетом отробностей различных категорий потребителей, висло и форм обслуживания ганизация процессов приготовления, одготовки к реализация колодных под, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента час, в неделю обязательной учебной	72 180 40 40 40 14 40	обяз. уч. обяз. уч. обяз. уч. сям. р. с. обяз. уч.	5	4	5 2 36	4 2 4 2 36	4 2 36	5 2 5	5	1	0	0		36	36	36	36	36	36	36				180	
02 C RC R	яссортимента Учебная практика Производственная практика Органичация и веление процессов приготовления, оформления и одстоявки кредализации колодыму люд, куликарным изделяй, чакусок сложного ассортимента с учетом оторобностве различным категорий потребнестве, видов и форм обслуживания одстоявки к реализации колодыму придератизации колодыму продессов приготовления, одготовки к реализации колодыму прод, куликарным изделяй, закусок сложного ассортимента	72 180 40 40 40 14 40	обяз. уч. обяз. уч. обяз. уч. сям. р. с. обяз. уч.	0	4	5 2 5	4 4 2	4 2	5 2 2	5 2	4	0 4	0 0												180	
	Ороподинут при под	общенрофоссиональный цика Организация и ведение процессов пригоговления, одорумента блюд, вудинарных изделий, закусок сложного акоготимиста, закусок сложного акоготимиста, в реализации горячих блюд, в удинарных изделий, закусок сложного акоготимиста в реализации горячих блюд, в удинарных изделий, закусок сложного акоготимента с учество потробностей различим категорий потробностей различим категорий потробностей видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кудинарных изделий, закусок сложного акоготимента с реализации горячих блюд, кудинарных изделий, закусок сложного акоготимента с реализации горячих блюд, кудинарных изделий, закусок сложного акоготимента об реализации горячих блюд, кудинарных изделий, закусок сложного акоготимента с реализации горячих блюд, кудинарных сложного в реализации горячих блюд.	общини учетный и социально- зкономический учетный инкл об общин учетный инкл об об общин учетный инкл об об об	Общий гуманитарный и социально- люномический учебный инкл Иностранный язык в профессиональной доят, р.с. Общепрофессиональный цика Образучанный пристования разменты блюдь доят, р.с. Организация и ведение процессов приготования у реализации граних блюдь, учанарных изделий, дакусок сложного десортимента с учетом потреблюстей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготования, образучанный пристования, образучанный пристования изделий, дакусок сложного десортимента с учетом потреблюстей, видов и форм обслуживания Организации процессов приготования, образучанный пристования изделий, дакусок сложного десортимента образучанный пристования изделий, дакусок сложного десортимента образучанный пристования изделий, дакусок сложного десортимента образучанный пристования изделий образучанный пристования изделий, дакусок сложного десортимента образучанный пристования изделий образучания пристования пристов	Общий гуманитариный и социально- люномический учебный инкл Иностранный язык в профессиональной доят раж раб. 3 Общепрофессиональнай цика Общепрофессиональный цика Общепрофессиональный цика Общепрофессиональный цика Общепрофессиональный цика Организация и ведение процессов приготоваления, оформалена и подготовки к рединации гранчк блюд, кулинариых изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготоваления, обора, уч. 19 Организация грансков приготоваления, обора, уч. 19 Организация процессов приготоваления, обора, уч. 19 Организации горячих блюд, кулинарных обора, уч. 14 Организации горячих блюд, кулинарных обора обора уч. 14 Организации горячих блюд, кулинарных обора обора обора уч. 14 Обора уч. 19 О	Общий гуманитариный и социально- люномический учебный инкл Иностранный язык в профессиональной деятельности Общепрофессиональнай цика Организация и ведение процессов приготовления, оформленая и подготовки к реализации горячих блюд, кулинариых изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинариых изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, обождум, учетованения, обождум объекторы объекто	Общий гуманитариный и социально- зкономический учебный инкл Иностранный язык в профессиональной деятельности Общий растром портобрест и подкотовик к реализации горячих блюд, вулинариых изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потробностей, видов и форм обслуживания Организация в редессие приготовления, оборож к реализации горячих блюд, кулинариых изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потробностей, видов и форм обслуживания Организация в редессе пожного ассортимента с учетом потробностей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, оборож к реализации горячих блюд, кулинариых изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потробностей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, оборож к реализации горячих блюд, кулинариых изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потробностей, видов и форм обслуживания Организации горячих блюд, кулинариых изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потробностей, видов и форм обслуживания Организации горячих блюд, кулинариых изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потробностей, видов и форм обслуживания Организации горячих блюд, кулинариых изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потробностей, видов и форм обслуживания Организации горячих блюд, кулинариых изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потробностей практ раб. Обяз, уч. 19 21 19 Организации горячих блюд, кулинариых изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потробностей практ раб. Обяз, уч. 5 5 5 Обяз, уч. 14 6 14 Обяз, уч. 14 6 16 Обяз,	Общий гуманитариный и социально- зкономический учебный инкл Иностранный язык в профессиональной деятельности Обяз уч. В В В В В В В В В В В В В В В В В В В		Видинирования в профессионального доступничания и ведение процессов пригоговления, подготовие к у редализации горячих блюд, вудинарных изделий, заусок сложного ухулинарных изделий, заусок сложного иссортивнета с учестностве у быть у быть ух и заусок сложного ухулинарных изделий, заусок сложного иссортивнета с учестностве у быть ух и заусок сложного ухулинарных изделий, заусок сложного иссортивнета и заусок сложного ухулинарных изделий, заусок сложного иссортивнета с сложного ухулинарных изделий, заусок сложного ухулин		Общий гуманитариый и социально зопиомический учебный цикл 15 сми р. с 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	## 2	В в в в в в в в в в в в в в в в в в в в	В В В В В В В В В В В В В В В В В В В	## 1	## 1	Постранный вики в рефессонованной нас. 1	Постория и при при при при при при при при при п	Постройнения в разрессиональной вика Общения уманизарный и социально- долго общения уманизарн	## 1	Постоя предоставляет предоставляет дель и предост	Committee Comm	## 2 1 2 3 4 3 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 18 19 10 10 10 10 10 10 10	Section Sect	## Officerpolescoles and states a projections action 10 miles 10 miles

формы пром, аттестация

Zau zuporzena na VD

Т.В. Ш

каникулы