

Календарный учебный график специальность СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) и график учебного процесса

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	33	4			2		11	52
III курс	30	5	6		2		10	52
IV курс	19		10	4	1	6	2	43
Всего	123	9	16	4	7	6	34	199

Календарный учебный график

Курс	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					
1	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	Э	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	Э	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
3	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	У	У	Э	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	/п	/п	/п	/п	/п	/п	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
4	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	/п	/п	/п	/п	/п	/п	/п	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	/п	/п	/п	/д	/д	/д	/д	ПВ	ПВ	ПВ	ПВ	ЗВ	ЗВ	К												

Обозначения:

О- теоретическое обучение

У - учебная практика

Э - экзаменационная сессия

/п - производственная практика (по профилю специальности)

/д – производственная (преддипломная практика)

К-каникулы

ПВ – подготовка ВКР

ЗВ-защита ВКР