Примерный календарный график учебного процесса по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер 2 курс 2017-2018 учебный год

курс	индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь				29сент-5окт	октябрь			27окт-2нояб	ноябрь				декабрь				29дек-4янв	январь			26янв-1февр	февраль			23фев-1март	март				30март-5апр	апрель			27апр-3мая	май			25мая-31мая	июнь				29июнь-5июл	Факт 2 курс	Разница 2 курс	Уч план 2курс
				Порядковые номера недель года																																														
				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			
				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			
2	ОД	Общеобразовательный цикл																																																
	ОДБ	Базовые дисциплины																																																
	ОУД.01	Русский язык и литература	Обяз обуч	5	5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								96	0	96
	ОУД.02	Иностранный язык	Обяз обуч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								70	0	70
	ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Обяз обуч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								106	0	106
	ОУД.04	История	Обяз обуч	5	5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	0	0	6	6	6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								90	0	90
	ОУД.05	Физическая культура	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								105	0	105
	ОУД.06	Основы безопастности жизнедеятельности	Обяз обуч	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	0	0																										18	0	18
	ОУД.08	Физика	Обяз обуч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0																										34	0	34
	ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	Обяз обуч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								88	0	88
	ОДП	Профильные дисциплины																																																
	ОУД.07	Информатика	Обяз обуч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								88	0	88
	ОУД.09	Химия	Обяз обуч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								70	0	70
	ОУД.15	Биология	Обяз обуч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								88	0	88
	ПОО	Предлагаемые ОО																																																
	ПОО.1	Основы исследовательской деятельности	Обяз обуч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0																										34	0	34
	ПП	Профессиональная подготовка																																																
	ОП	Общепрофессиональный цикл																																																
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0																										51	0	51
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	Обяз обуч																		0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								32	0	32
	ОП.06	Основы профессиональной деятельности	Обяз обуч																		0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								36	0	36
	П	Профессиональный цикл																																																
	ПМ	Профессиональные модули																																																
	ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Обяз обуч																																															
	МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	0	0																										46	0	46
	УП.03.01	Учебная практика	Обяз обуч			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0																										90	0	90
	ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	Обяз обуч																		0	0																										0	0	0
	ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Обяз обуч																																															
	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Обяз обуч																		0	0	4	4	4	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1								28	0	28
	УП.04.01	Учебная практика	Обяз обуч																		0	0				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6								90	0	90
	ПП.04.01	Производственная практика																			0	0																			36	36	36	36				144	0	144
	ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	Обяз обуч																		0	0																												
	Всего часов в неделю учебной нагрузки			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**1404**	**0**	**1404**

Составлено согласно учебному плану по профессии СПО 19.01.17 "Повар, кондитер" **зам.директора по УР Золотарев А.С.**

Примерный календарный график учебного процесса по профессии СПО 19.01.17 Повар кондитер 3 курс 2017-2018 учебный год

курс	индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь				29сент-5окт	октябрь			27окт-2нояб	ноябрь				декабрь				29дек-4янв	январь			26янв-1февр	февраль			23фев-1март	март				30март-5апр	апрель			27апр-3мая	май			25мая-31мая	июнь				29июнь-5июл	Факт 3 курс	Разница 3 курс	Уч план 3 курс
				Порядковые номера недель года																																														
				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			
				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			
3	ОД	Общеобразовательный цикл																																																
	ОДБ	Базовые дисциплины																																																
	ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	Обяз обуч	12	7	7	7	7					8	8	8	8					0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												100	0	100
	ОУД.17	Экология	Обяз обуч	2	2	2	2	2					2	2	2	2					0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5												88	0	88
	ПП	Профессиональная подготовка																																																
	ОП	Общепрофессиональный цикл																																																
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Обяз обуч																		0	0	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2												34	0	34
	П	Профессиональный цикл																																																
	ПМ	Профессиональные модули																																																
	ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Обяз обуч																																															
	МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления из мяса и домашней птицы	Обяз обуч	10	5	5	5	5					3	3	3	3					0	0																										42	0	42
	УП.05.01	Учебная практика	Обяз обуч	6	18	18	18	18													0	0																										78	0	78
	ПП.05.01	Производственная практика							36	36	36	36									0	0																										144	0	144
	ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	Обяз обуч																		0	0																										0	0	0
	ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Обяз обуч																																															
	МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Обяз обуч	4	2	2	2	2					3	3	3	3					0	0																										24	0	24
	УП.06.01	Учебная практика	Обяз обуч										18	18	18	18					0	0																										72	0	72
	ПП.06.01	Производственная практика															36	36	36		0	0																										108	0	108
	ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	Обяз обуч																		0	0																										0	0	0
	ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Обяз обуч																																															
	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Обяз обуч																		0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2												18	0	18
	УП.07.01	Учебная практика	Обяз обуч																		0	0	18	18	18	18	18	18																				108	0	108
	ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	Обяз обуч																		0	0																										0	0	0
	ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Обяз обуч																																															
	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Обяз обуч																		0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6												84	0	84
	УП.08.01	Учебная практика	Обяз обуч																		0	0							18	18	18	18	18	18	18	18												144	0	144
	ПП.08.01	Производственная практика																			0	0															36	36	36	36	36	36	36					252	0	252
	ПМ.08.ЭК	Экзамен квалификационный	Обяз обуч																		0	0																												
	ФК.00	Физическая культура	Обяз обуч	2	2	2	2	2					2	2	2	2					0	0	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1												36	0	36
	ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																			0	0																												
	Всего часов в неделю учебной нагрузки			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1332**	**0**	**1332**

Составлено согласно учебному плану по профессии СПО 19.01.17 "Повар, кондитер" **зам.директора по УР Золотарев А.С.**