Календарный график учебного процесса по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания 1 курс 2017-2018 уч. год

курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь				29сент-5окт	октябрь			27окт-2ноя6	ноябрь				декабрь				29дек-4янв	январь			26янв-1февр	февраль			23фев-1март	март				30март-5апр	апрель				27апр-3мая	май			25мая-31 мая	июнь				29июнь-5июл	Факт 1 курс	Разница 1 курс	Уч план 1 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			
1	**ОП**	**Общеобразовательная подготовка**																																															
	БД	**Базовые дисциплины**																																															
	ОУД.01	Русский язык и литература	Обяз обуч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							53	0	53
	ОУД.01.01	Литература	Обяз обуч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							53	0	53
	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							72	0	72
	ОУД.03	Математика	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							72	0	72
	ОУД.04	История	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							72	0	72
	ОУД.05	Физическая культура	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							72	0	72
	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	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	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2							70	0	70
	ОУД.08	Физика	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	1	1	1	1	1	1	1	1							62	0	62
	ОУД.18	Астрономия	Обяз обуч																		0	0									1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							10	0	10
	ПД	**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	2	2	2	2	2	2	4	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1							68	0	68
	ОУД.09	Химия	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	2	2	2	2	3	4	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1							85	0	85
	ПОО	**Предлагаемые ОО**																																														
	ПОО.1	Основы исследовательской деятельности	Обяз обуч																		0	0	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1							35	0	35
	ПП	**Профессиональная подготовка**																																														
	П	**Профессиональный цикл**																																														
	ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**																																														
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2							105	0	105
	ОП.02	Физиология питания	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							89	0	89
	ОП.03	Организация, хранение и контроль запасов сырья	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							89	0	89
	ОП.10	Введение в специальность	Обяз обуч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0																											34	0	34
	ПМ	**Профессиональные модули**																																														
	ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"**																																														
	МДК.07.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки	Обяз обуч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7							201	0	201
	УП.07.01	Учебная практика	Обяз обуч																		0	0											6	6	6	6	6	6	6	6							54	0	54
	ПП.07.01	Производственная практика	Обяз обуч																		0	0																			36	36	36	36							144	0	144
	ПМ.07.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**	**36**			**1440**	**0**	**1440**

Составлено согласно учебному плану по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания зам.директора по УР Золотарев А.С.

Календарный график учебного процесса по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания 2 курс 2017-2018 уч. год

курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь				29сент-5окт	октябрь			27окт-2ноя6	ноябрь				декабрь				29дек-4янв	январь			26янв-1февр	февраль			23фев-1март	март				30март-5апр	апрель				27апр-3мая	май			25мая-31 мая	июнь				29июнь-5июл	Факт 2 курс	Разница 2 курс	Уч план 2 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			
2	**ОП**	**Общеобразовательная подготовка**																																															
	БД	**Базовые дисциплины**																																															
	ОУД.01	Русский язык и литература	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2		0	0	2	2	2	2	2	2		4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							89	0	89
	ОУД.02	Иностранный язык	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2		0	0																													45	0	45
	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		0	0	4	4	4	4	4	4		5	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3							102	0	102
	ОУД.04	История	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2		0	0																													45	0	45
	ОУД.05	Физическая культура	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2		0	0																													45	0	45
	ОУД.08	Физика	Обяз обуч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1			0	0																													26	0	26
	ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		0	0	4	4	4	4	4	4		5	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3							118	0	118
	ОУД.16	География	Обяз обуч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	6	6			0	0																													72	0	72
	ПД	**Профильные дисциплины**																																														
	ОУД.07	Информатика	Обяз обуч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		0	0																													32	0	32
	ОУД.09	Химия	Обяз обуч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3			0	0																													34	0	34
	ОУД.17	Биология	Обяз обуч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	6	6			0	0																													72	0	72
	ПП	**Профессиональная подготовка**																																														
	ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																														
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	Обяз обуч																		0	0	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3							60	0	60
	ОГСЭ.04	Физическая культура	Обяз обуч																		0	0	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3							60	0	60
	ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**																																														
	ЕН.03	Химия	Обяз обуч																		0	0	4	4	4	4	4	4		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							80	0	80
	П	**Профессиональный цикл**																																														
	ПМ	**Профессиональные модули**																																														
	ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**																																														
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Обяз обуч	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		0	0	5	5	6	6	6	6																							114	0	114
	УП.01.01	Учебная практика	Обяз обуч																		0	0	6	6	6	6	6	6																							36	0	36
	ПМ.01.01	Производственная практика	Обяз обуч																		0	0							36																					36	0	36
	ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	Обяз обуч																		0	0																															
	ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**																																														
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Обяз обуч																		0	0	5	5	4	4	4	4		12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12							194	0	194
	УП.02.01	Учебная практика	Обяз обуч																		0	0										6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6							72	0	72
	ПМ.02.01	Производственная практика	Обяз обуч																		0	0																							36	36					72	0	72
	ПМ.02.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**		**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**			**1404**	**0**	**1404**

Составлено согласно учебному плану по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания зам.директора по УР Золотарев А.С.

Календарный график учебного процесса по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания 3 курс 2017-2018 уч. год

курс	индекс	Наименование циклов, разделов, 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-31 мая	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	ПП	**Профессиональная подготовка**																																																
	ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально - экономический цикл**																																																
	ОГСЭ.02	История	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0																										51	0	51
	ОГСЭ.03	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						66	0	66
	ОГСЭ.04	Физическая культура	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						66	0	66
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Обяз обуч	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6							0	0																										66	0	66
	ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**																																																
	ЕН.01	Математика	Обяз обуч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2						100	0	100
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2						83	0	83
	П	**Профессиональный цикл**																																																
	ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**																																																
	ОП.08	Охрана труда	Обяз обуч																		0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2						32	0	32
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Обяз обуч																		0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					5	5	5	5						68	0	68
	ОП.11	Национальные кухни	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.12	Этика, эстетика и культура обслуживания в общественном питании	Обяз обуч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					4	4	4	4						79	0	79
	ОП.13	Лечебное и функциональное питание	Обяз обуч																		0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2						32	0	32
	ПМ	**Профессиональные модули**																																																
	ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Обяз обуч																																															
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Обяз обуч	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8														266	0	266
	УП.03.01	Учебная практика	Обяз обуч												6	6	6	6	6	6	0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6														108	0	108
	ПП.03.01	Производственная практика	Обяз обуч																		0	0													36	36	36	36										144	0	144
	ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	Обяз обуч																		0	0																												
	ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**																																																
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Обяз обуч																		0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5					9	9	9	9						96	0	96
	УП.05.01	Учебная практика	Обяз обуч																		0	0																	6	6	6	6						24	0	24
	ПП.05.01	Производственная практика	Обяз обуч																		0	0																					36	36				72	0	72
	ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	Обяз обуч																																															
	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**				**1404**	**0**	**1404**

Составлено согласно учебному плану по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

зам.директора по УР Золотарев А.С.