1.1. Календарный график учебного процесса: III и IV семестры, 2017-2018 уч. год Профессия СПО «Повар, кондитер», гр.463

2 Курс

Код	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь						Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Всего часов
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
			01	02	03	04	05	06	07	08	09	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	
ОД.О О	**Общеобразовательный цикл**	обяз. уч.																																												
ОУДБ.	**Общеобразовательные учебные дисциплины базовые**	обяз. уч.																																												
ОУД.01	**Русский язык**	обяз. уч.	-	-	-	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			30/24
		сам. р.																		к	к																									
ОУД.02	**Литература**	обяз. уч.	-	-	-	2	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	-	-	-	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			36/49
		сам. р.																		к	к																									
ОУД.03	**Иностранный язык**	обяз. уч.	-	-	-	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	-	-	-	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			38/40
		сам. р.																		к	к																									
ОУД.04	**История**	обяз. уч.	-	-	-	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	6	6	-	-	к	к	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8	8	7	-	-	-	-	-	-	-	-			40/95
		сам. р.																		к	к																									
ОУД.05.	**Математика**	обяз. уч.	-	-	-	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	7	8	к	к	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			87/0
		сам. р.																		к	к																									
ОУД.07	**Обществознание**	обяз. уч.	-	-	-	-	2	2	2	2	2	2	2	2	2	-	-	-	-	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	13	10	-	-	-	-	-	-	-	-			18/63
		сам. р.																		к	к																									
ОУД.08	**Физическая культура**	обяз. уч.	-	-	-	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	-	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-			28/39

			сам. р.																		к	к																										
	ОУДП	**Общеобразовательные учебные дисциплины профильные**	обяз. уч.																		к	к																										
			сам. р.																		к	к																										
	ОУД.13	**Естествознание (химия)**	обяз. уч.	-	-	-	-	2	2	2	4	4	4	4	2	4	8	4	7	8	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-			55/40
			сам. р.																		к	к																										
	ОУД.14	**Биология**	обяз. уч.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	к	к	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-			0/72
			сам. р.																		к	к																										
	ОП. 00	**Общепрофессиональный цикл**	обяз. уч.																		к	к																										
			сам. р. с.																		к	к																										
	ОП.17	Современный дизайн блюд и кондитерских изделий	обяз. уч.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	4	8	к	к	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			16/0
			сам. р.																		к	к																										
	П.00	**Профессиональный цикл, вкл. Вариативную часть**	обяз. уч.																		к	к																										
			сам. р. с.																		к	к																										
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.																		к	к																										
			сам. р. с.																		к	к																										
	ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**	обяз. уч.																		к	к																										
			сам. р.																		к	к																										
	МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	обяз. уч.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	к	к	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			0/0
			сам. р.																		к	к																										
	УП. 05.01	Учебная практика	обяз. уч.	36	36	36	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	к	к	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			128/0
	ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**	обяз. уч.																		к	к																										
			сам. р.																		к	к																										

	МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	обяз. уч.	-	-	-	-	6	6	6	2	2	2	2	2	2	-	-	-	-	к	к	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			30/0
			сам. р.																		к	к																									
	УП.06. 01.	Учебная практика	обяз. уч.	-	-	-	-	6	6	6	6	6	6	6	12	12	8	-	-	-	к	к	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			74/0
	ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков.**	обяз. уч.																		к	к																									
			сам. р.																		к	к																									
	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	обяз. уч.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	12	8	к	к	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			32\0
			сам. р.																		к	к																									
	УП. 07.04.	Учебная практика	обяз. уч.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	к	к	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			0\74
	ПП.01 – 07.	Производственная практика	обяз. уч.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	к	к	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	36	36	36	36	36	36	36			0/288
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки																		к	к																									
	Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов																		к	к																									
	Всего часов в неделю																		к	к																									