Согласовано:
Зам.директора по УР
_____ З.А. Толканюк

Согласовано:
Зам.директора по УПР
_____ Е.В. Пушкарева

Утверждаю:
Директор ГБОУ ПОО МТК
_____ О.А. Пундикова

Календарный учебный график
специальность 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", срок обучения 3 года 10 месяцев
в 2018-2019 учебном году

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Общей нагрузки	Нераспределенной нагрузки	27.08.-02.09	03.09-09.09	10.09-16.09	17.09-23.09	24.09-30.09	01.10-07.10	08.10-14.10	15.10-21.10	22.10-28.10	29.10-04.11	05.11-11.11	12.11-18.11	19.11-25.11	26.11-02.12	03.12-09.12	10.12-16.12	17.12-23.12	24.12-30.12	**01.01-06.01**	**07.01-13.01**	14.01-20.01	21.01-27.01	28.01-03.02	04.02-10.02	11.02-17.02	18.02-24.02	25.02-03.03	04.03-10.03	11.03-17.03	18.03-24.03	25.03-31.03	01.04-07.04	08.04-14.04	15.04-21.04	22.04-28.04	29.04-05.05	06.05-12.05	13.05-19.05	20.05-26.05	27.05-02.06	03.06-09.06	10.06-16.06	17.06-23.06	24.06-30.06	01.07-06.07	08.07-13.07	Распределенной нагрузки
						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**	**45**	
						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**	
III курс	**ОГСЭ.00**	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебные циклы**		**184**	0	**0**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	А	К	К	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	184
	ОГСЭ.01	Основы философии	обяз. уч.	48	0	0	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
			сам. р. с.	24	0	0	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	обяз. уч.	68	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	68
			сам. р. с.	34	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	А	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	34
	ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.	68	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	68
			сам. р. с.	34	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	А	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	34
	П.00	**Профессиональный учебный цикл**		**1256**	0	**6**	**30**	**28**	**30**	**28**	**30**	**28**	**30**	**28**	**30**	**22**	**30**	**28**	**30**	**28**	**30**	**28**	А	К	К	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**26**	**32**	**26**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**20**	**26**	**32**	**36**	**36**	**30**	**30**	**36**	**30**	**36**	**12**	1256
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		**212**	0	**4**	**12**	**10**	**12**	**10**	**12**	**10**	**12**	**10**	**12**	**6**	**12**	**10**	**12**	**10**	**12**	**10**	А	К	К	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	212
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	обяз. уч.	80	0	2	6	4	6	4	6	4	6	4	6	2	6	4	6	4	6	4	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80
			сам. р. с.	40	0	0	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40
	ОП.05	Метрология и стандартизация	обяз. уч.	32	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32
			сам. р. с.	16	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16
	ОП.08	Охрана труда	обяз. уч.	32	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32
			сам. р. с.	16	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	68	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	68
			сам. р. с.	34	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	А	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	34
	ПМ.00	**Профессиональные модули**		**1044**	0	**2**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**16**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	А	К	К	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**24**	**30**	**24**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**18**	**24**	**30**	**36**	**36**	**30**	**30**	**36**	**30**	**36**	**12**	1044
	ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**		**332**	0	**2**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	А	К	К	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**10**	**6**	**2**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**4**	**4**	**4**	**6**	**36**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	332
	МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной	обяз. уч.	224	0	2	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	8	8	8	8	8	8	А	К	К	6	6	6	6	6	4	6	2	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	224
			сам. р. с.	112	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	А	К	К	3	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	0	0	0	0	0	0	0	112
	УП.01	Учебная практика	обяз. уч.	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
	ПП.01	Производственная практика	обяз. уч.	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	36	30	0	0	0	0	0	72
	ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**		**348**	0	**0**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	А	К	К	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**0**	**0**	**0**	**30**	**36**	**6**	**0**	**0**	348
	МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной	обяз. уч.	240	0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	К	К	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0	0	0	0	0	0	0	240
			сам. р. с.	120	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	120
	УП.02	Учебная практика	обяз. уч.	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
	ПП.02	Производственная практика	обяз. уч.	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	36	6	0	0	72
	ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**		**364**	0	**0**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	А	К	К	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**6**	**10**	**8**	**10**	**10**	**10**	**10**	**16**	**16**	**16**	**6**	**12**	**18**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**24**	**36**	**12**	364
	МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной	обяз. уч.	256	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	А	К	К	10	10	10	10	10	6	10	8	10	10	10	10	10	10	10	0	6	12	30	0	0	0	0	0	0	0	256
			сам. р. с.	128	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	А	К	К	5	5	5	5	5	6	5	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0	128
	УП.03	Учебная практика	обяз. уч.	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	36
	ПП.03	Производственная практика	обяз. уч.	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	36	12	72
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			1440	0	6	36	36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	А	К	К	36	36	36	36	36	30	36	30	36	36	36	36	36	36	36	24	30	36	36	36	30	30	36	30	36	12	1440
	Всего час. в неделю сам. работы студентов			558	0	0	18	18	18	18	18	18	18	18	18	15	18	18	18	18	18	18	А	К	К	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	14	14	15	5	0	0	0	0	0	0	0	558
	Всего часов в неделю максимальной нагрузки			1998	0	6	54	54	54	54	54	54	54	54	54	45	54	54	54	54	54	54	А	К	К	51	51	51	51	51	45	51	45	51	51	51	51	51	51	51	38	44	51	41	36	30	30	36	30	36	12	1998