Подписано цифровой подписью:
Григорьева Галина Николаевна
Дата: 2021.06.10 13:35:33 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО "НКПТиУ"
_____Г.Н.Григорьева
"____" _____2020г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

ГБПОУ РО "Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления"
по профессии среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

1 КУРС

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	03.09-29.09	Сентябрь	01.10-27.10	Октябрь	29.10-24.11	Ноябрь	26.11-29.12	Декабрь	14.01-26.01	Январь	28.01-23.02	Февраль	25.02-30.03	Март	01.04-27.04	Апрель	24.04-25.05	Май		27.05-29.06	Июнь	01.07-27.07	Июль	29.07-24.08	Август	Всего часов
			Номера календарных недель	35	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 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		
			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 45 46	47 48 49 50	51 52										
1 курс	ОП	Общеобразовательная подготовка	обяз. уч.	36	36 36 36 36	36 36 36 36	36 36 36 36	36 36 36 36	36	0	32 28 28 28	30 30 30 28	30 32 32 30	30 30 30 28	30 30 28 30	0 28 28	620	1232										32
			сам. р. с.	18	18 18 18 18	18 18 18 18	18 18 18 18	18 18 18 18	18	0	16 14 14 14	15 15 15 14	15 16 16 15	15 15 15 14	15 16 15 14	0 14 14	310	616										16
	БД	Базовые дисциплины	обяз. уч.	22	18 22 20	24 20 22 20	22 20 22 22	21 20 22 20	20	0	22 18 22 20	22 18 22 18	20 20 22 20	20 20 20 18	20 22 18 20	0 16 17	415	772										22
			сам. р. с.	11	9 11 10	12 10 11 10	11 10 11 11	11 10 11 10	10	0	11 9 11 10	11 9 11 9	10 10 11 10	10 10 10 9	10 11 9 10	0 8 9	208	387										11
	ОУД.01	Русский язык	обяз. уч.	2	2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2		4 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2 2	44	78										4
			сам. р. с.	1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1		2 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1	22	39										2
	ОУД.02	Литература	обяз. уч.	4	2 4 2 4	2 4 2 4	2 4 4 3	2 4 2 2	2		4 2 4 4	4 2 4 2	4 4 4 4	4 2 2 4	2 4 4 2	2 2	66	117										4
			сам. р. с.	2	1 2 1 2	1 2 1 2	1 2 2 2	1 2 1 1	1		2 1 2 2	2 1 2 1	2 2 2 2	2 1 1 2	2 2 1 2	1 1	33	59										2
	ОУД.03	Иностранный язык	обяз. уч.	2	2 4 2 4	4 2 4 2	4 2 4 2	4 4 3 2	2		4 2 2 4	4 4 4 4	2 4 4 2	4 4 2 4	2 4 4 2	2 2	66	117										2
			сам. р. с.	1	1 2 1 2	2 1 2 1	2 1 2 1	2 2 1 2	1		2 1 1 2	2 2 2 1	2 2 1 2	2 1 2 1	2 2 1 2	1 1	33	59										1
	ОУД.04	Математика: Алгебра и начала математического анализа; геометрия	обяз. уч.	5	4 4 6 6	4 6 4 6	4 6 4 4	6 4 6 4	6		4 4 4 4	4 4 4 2	4 4 4 4	4 2 4 4	4 2 4 2	3 3	71	156										4
			сам. р. с.	3	2 2 3 3	2 3 2 3	2 3 2 3	2 3 2 3	2		2 2 2 2	2 2 2 1	2 2 2 2	1 2 2 1	2 1 1 2	1 1	36	79										2
	ОУД.05	История	обяз. уч.	3	4 2 4 2	4 2 4 2	4 2 4 2	4 2 4 2	4		4 2 4 4	4 2 4 2	4 2 4 2	4 2 4 4	2 4 4 2	2 2	66	117										4
			сам. р. с.	1	2 1 2 1	2 1 2 1	2 1 2 1	2 1 2 1	2		2 1 2 2	2 1 2 1	2 1 2 1	2 2 1 1	2 2 1 2	1 1	33	58										2
	ОУД.06	Физическая культура	обяз. уч.	4	2 4 2 4	2 4 2 4	2 4 2 4	2 4 2 3	2		2 2 4 2	2 4 2 4	2 4 2 4	2 4 4 2	2 4 4 4	4 4	66	117										2
			сам. р. с.	2	1 2 1 2	1 2 1 2	1 2 1 2	1 2 1 1	1		1 1 2 1	1 2 1 2	1 2 1 2	2 1 1 2	2 2 2 2	2 2	33	58										1
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. уч.	2	2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2		2 2 2 2	2	2 2	2 2	2 2 2 2	2 2	36	70										2
			сам. р. с.	1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1		1 1 1 1	1	1 1	1 1	1 1 1 1	1 1	18	35										1
	ПД	Профильные дисциплины	обяз. уч.	14	18 14 16	12 16 14 16	14 16 14 14	15 16 14 16	16	0	10 10 6 8	8 12 8 10	10 12 10 10	10 10 10 10	10 10 8 10	0 12 11	205	460										10
			сам. р. с.	7	9 7 8	6 8 7 8	7 8 7 7	7 8 7 8	8	0	5 5 3 4	4 6 4 5	5 6 5 5	5 5 5 5	5 5 4 5	5 0 6 5	102	229										5
	ОУД .08	Информатика	обяз. уч.	6	6 6 6 4	6 6 6 6	6 6 6 6	6 6 6 6	6								0	100										0
			сам. р. с.	3	3 3 3 2	3 3 3 3	3 3 3 3	3 3 3 3	3								0	50										0
	ОУД .10	Химия	обяз. уч.	2	4 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2		4 4 4 2	2 4 4 2	4 4 4 4	2 4 2 4	4 2 4 4	4 4	72	108										4
			сам. р. с.	1	2 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1		2 2 2 1	1 2 2 1	2 2 2 1	2 1 2 2	1 2 2 1	2 2	36	54										2
	ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	обяз. уч.	2	4 2 4 2	4 2 4 2	4 2 4 2	3 4 2 4	4		2 4 2 4	2 4 2 4	2 4 2 4	2 4 2 4	2 2 2 2	3 2	57	108										2
			сам. р. с.	1	2 1 2 1	2 1 2 1	2 1 1 1	2 1 2 2	2		1 2 1 2	1 2 1 2	1 2 1 2	1 2 1 2	1 1 1 1	2 1	29	54										1
	ОУД.12	Биология	обяз. уч.	4	4 4 4 4	4 4 4 4	4 4 4 4	4 4 4 4	4		2	2 2 2		2 2 2 2	2 2 2 2	2 3	37	105										2
			сам. р. с.	2	2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2		1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1	18	52										1
	ОУД.13	Экология	обяз. уч.							0	2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	3 2	39	39										2
			сам. р. с.							0	1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1	19	19										1
	ПМ	Профессиональные модули	обяз. уч.							0	0 4 8 8 8	6 6 6 8	6 4 4 6	6 6 6 8	6 6 8 6	0 8 8	136	136										4
			обяз. уч.							0	0 2 4 4 4	3 3 3 4	3 2 2 3	3 3 4 3	3 4 4 3	0 4 4	68	68										2
	ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар и бармен	обяз. уч.							0	0 4 8 8 8	6 6 6 8	6 4 4 6	6 6 6 8	6 6 8 6	8 8	136	136										
			сам. р. с.							0	0 2 4 4 4	3 3 3 4	3 2 2 3	3 3 4 3	3 4 4 3	4 4	68	68										
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового производства	обяз. уч.							0	2 4 4 4	2 4 2 4	2 2 2 2	4 2 4 2	2 4 4 2	4 4	62	62										
			сам. р. с.							0	1 2 2 2	1 2 1 2	1 1 1 1	2 1 2 1	1 2 2 1	2 2	31	31										
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её оформ	обяз. уч.							0	2 4 4 4	4 2 4 4	4 2 2 4	2 4 4 4	4 4 4 4	4 4	74	74										
			сам. р. с.							0	1 2 2 2	2 1 2 2	2 1 1 2	1 2 2 2	2 2 2 2	2 2	37	37										
	УП.07.01	Учебная практика								0						36	36	36										

	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**612**	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	36	36	**756**	**1368**													**36**
	Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	**306**	0	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	18	18	**378**	**684**													**18**
	Всего часов в неделю	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	**918**	0	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	0	54	54	**1134**	**2052**													**54**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО "НКПТиУ"
___________________________Г.Н.Григорьева
"_______" _________________________2020 г

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области "Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления"

по профессии среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

2 КУРС

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	02.09-28.09	Сентябрь			30.09-26.10	Октябрь			28.10-30.11	Ноябрь				02.12-28.12	Декабрь				30.01-11.01	13.01-26.01	Январь		27.01-29.02	Февраль				02.03-28.03	Март			30.03-25.04	Апрель			27.04-30.05	Май				01.06-27.06	Июнь			29.06-25.07	Июль			27.08-29.08	Август				31.08-05.09	Всего часов
			Номера календарных недель	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	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	
			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	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	
	БД	**Базовые дисциплины**	обяз. уч.	8	10	8	10	8	10	8	12	8	12	0	0	8	12	8	10	132																									0	132											0
			сам. р. с.	4	5	4	5	4	5	4	6	4	6	0	0	4	6	4	5	66																									0	66											0
	ОУД.08	Физика	обяз. уч.	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8			6	8	6	7	97																									0	97											0
			сам. р. с.	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4			3	4	3	3	48																									0	48											0
	ОУД.09	Астрономия	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4			2	4	2	3	35																									0	35											
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2			1	2	1	2	18																									0	18											
	ПОО	Предполагаемые ООО	обяз. уч.	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	0	0	4	2	2	2	40																									0	40											
			сам. р. с.	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	0	0	2	1	1	1	20																									0	20											
	ОУД.13	Технология профессиональной деятельности	обяз. уч.	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2			4	2	2	2	40																									0	40											
			сам. р. с.	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1			2	1	1	1	20																									0	20											
	ПП	**Профессиональная подготовка**	обяз. уч.	16	14	14	14	14	14	14	14	16	14	0	0	16	14	16	16	206			16	16	16	18	16	16	16	16	16	16	16	14	16	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	222	428											0
			сам. р. с.	8	7	7	7	7	7	7	7	8	7	0	0	8	7	8	8	103			8	8	8	9	8	8	8	8	8	8	8	6	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	111	214											0
	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	обяз. уч.	8	8	6	8	6	8	6	8	8	8	0	0	8	8	6	8	104			8	10	8	10	8	10	8	10	8	8	8	8	8	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	118	222											0
			сам. р. с.	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	0	0	4	4	3	4	52			4	5	4	5	4	5	4	5	4	4	4	3	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	59	111											0
	ОГСЭ.02	История	обяз. уч.	4	4	2	4	2	4	2	4	4	4			4	4	2	4	48																									0	48											0
			сам. р. с.	2	2	1	2	1	2	1	2	2	2			2	2	1	2	24																									0	24											0
	ОГСЭ.03.	Иностранный язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	28			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											26	54											0
			сам. р. с.																	0																										0	0											0
	ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	28			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2										26	54											
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	28			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2										26	54											
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	обяз. уч.																	0			4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	4	6	4	4										66	66											
			сам. р. с.																	0			2	3	2	3	2	3	2	3	2	2	2	3	2	2										33	33											
	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	обяз. уч.	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	0	0	8	6	10	8	102			8	6	8	8	8	6	8	6	8	8	8	6	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	104	206											0
			сам. р. с.	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	0	0	4	3	5	4	51			4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	52	103											0
	ЕН.01	Математика	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	4	6	6	60																									0	60											0
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	3	3	30																									0	30											0
	ЕН.03	Химия	обяз. уч.	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2			4	2	4	2	42			8	6	8	8	8	6	8	6	8	8	8	6	8	8										104	146											0
			сам. р. с.	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1			2	1	2	1	21			4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4										52	73											0
	П	Профессиональный цикл	обяз. уч.	8	10	10	10	10	10	10	8	8	8	0	0	8	8	10	8	126			20	20	20	18	20	20	20	20	20	20	20	22	20	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	282	408											0
			сам. р. с.	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	0	0	4	4	5	4	63			10	10	10	9	10	10	10	10	10	10	10	12	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	141	204											0
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	обяз. уч.	4	6	6	6	4	6	6	4	4	4	0	0	4	4	6	4	68			14	14	14	12	14	14	14	16	14	14	14	16	14	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	268											0
			сам. р. с.	2	3	3	3	2	3	3	2	2	2	0	0	2	2	3	2	34			7	7	7	6	7	7	7	8	7	7	7	9	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	134											0
	ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	обяз. уч.																	0			4	4	4	4	2	4	4	4	2	4	4	2	2	4										48	48											0
			сам. р. с.																	0			2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	1	1	2										24	24											0
	ОП.05.	Метрология и стандартизация	обяз. уч.																	0			4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4										52	52											
			сам. р. с.																	0			2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	3	1	1										26	26											
	ОП.08	Охрана труда	обяз. уч.																	0			2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	4	4	2										36	36											

ОП.08	Охрана труда	сам. р. с.																	0			1	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	2	2	1										18	18											
ОП.09.	Безопасность жизнидеятельности	обяз. уч.	4	6	6	6	4	6	6	4	4	4			4	4	6	4	68																										0	68											
		сам. р. с.	2	3	3	3	2	3	3	2	2	2			2	2	3	2	34																										0	34											
ОП.10.	Техническое оснащение предприятий общественного питания	обяз. уч.																	0			4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	6	6	6										64	64											
		сам. р. с.																	0			2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	3	3	3										32	32											
ПМ	Профессиональные модули	обяз. уч.	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	0	0	4	4	4	4	58			6	6	6	6	6	6	6	4	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	82	140											
		сам. р. с.	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	0	0	2	2	2	2	29			3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	41	70											
ПМ. 07.	Выполнение работ ро профессии повар и бармен	обяз. уч.	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	0	0	4	4	4	4	58			6	6	6	6	6	6	6	4	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	82	140											0
		сам. р. с.	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	0	0	2	2	2	2	29			3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	41	70											0
МДК 07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	обяз. уч.																	0																										0	0											0
		сам. р. с.																	0																										0	0											0
МДК 07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	обяз. уч.	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4			4	4	4	4	58			6	6	6	6	6	6	6	4	6	6	6	6	6	6										82	140											0
		сам. р. с.	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2			2	2	2	2	29			3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3										41	70											0
УП 07.01	Учебная практика												36	36					72																	36	36	36							108	180											0
ПП 0701	Производственная практика																		0																				36	36	36	36	36	36	216	216											0
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36	36	36	504			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	504	1008											36
Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	18	18	18	18	232			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	252	484											18
Всего часов в неделю			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	36	36	54	54	54	54	736			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	36	36	36	0	0	0	0	0	0	756	1492											54

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО "НКПТиУ"
_________________________Г.Н.Григорьева
"______" ____________________2020 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области "Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления"

по профессии среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	01.09-26.09	Сентябрь			28.09-30.10	Октябрь				02.11-28.11	Ноябрь			30.11-26.12	Декабрь				28.12-30.01	Январь			01.02-27.02	Февраль				01.03-27.03	Март			29.03-24.04	Апрель			26.04-29.05	Май				31.05-26.06	Июнь			28.06-31.07	Июль			02.08-29.08	Август				Всего часов
				Номера календарных недель																																																					
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	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	
				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	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
3 курс	ПП	**Профессиональная подготовка**	обяз. уч.	8	10	8	10	8	10	10	10	10	12	0	0	10	10	10	0	12	138		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	60	198									
			сам. р. с.	4	5	4	5	4	5	5	5	5	6	0	0	5	5	5	0	6	69		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	30	99									
	ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	обяз. уч.	6	8	6	8	6	8	8	8	8	10	0	0	8	8	8	0	8	108		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	60	168									
			сам. р. с.	3	4	3	4	3	4	4	4	4	5	0	0	4	4	3	0	5	54		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	30	84									
	ОГСЭ.01	Основы философии	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4			2	4	4		4	48																										0	48									
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1		1	14																										0	14									
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4	2	2		2	30		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										2	30	60									
			сам. р. с.		1		1		1	1	1	1				1	1			2	10																										0	10									
	ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4			2	2	2		2	30		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										2	30	60									
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4			2	2	2		2	30		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										2	30	60									
	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	2	2	0	4	30																										0	30									
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	2	0	1	15																										0	15									
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2		4	30																										0	30									
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	2		1	15																										0	15									
	П	Профессиональный цикл	обяз. уч.	28	26	28	26	28	26	26	26	26	24	0	0	26	26	26	0	24	366		32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	480	846									
			сам. р. с.	14	13	14	13	14	13	13	13	13	12	0	0	13	13	13	0	12	183		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	240	423									
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	обяз. уч.	10	12	12	10	10	10	10	12	10	10	0	0	10	12	12	0	10	150		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	90	240									
			сам. р. с.	5	6	6	5	5	5	5	6	5	5	0	0	5	6	6	0	5	75		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	45	120									
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	обяз. уч.	4	4	4	4	3	4	2	4	2	2			2	4	2		4	45																										0	45									
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	1	2	1	1			1	2	1		2	23																										0	23									
	ОП.02	Физиология питания	обяз. уч.	2	4	2	2	3	2	4	4	4	4			4	4	4		2	45																										0	45									
			сам. р. с.	1	2	1	1	1	1	2	2	2	2			2	2	2		1	22																										0	22									
	ОП.03	Организация хранения и контроль запаса сырья	обяз. уч.	4	4	6	4	4	4	4	4	4	4			4	4	6		4	60																										0	60									
			сам. р. с.	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2			2	2	3		2	30																										0	30									
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	обяз. уч.																		0		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6										6	90	90									
			сам. р. с.																		0		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										3	45	45									
	ПМ	Профессиональные модули	обяз. уч.	18	14	16	16	18	16	16	14	16	14	0	0	16	14	14	0	14	216		26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	390	606									
			сам. р. с.	9	7	8	8	9	8	8	7	8	7	0	0	8	7	7	0	7	108		13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	195	303									
	ПМ. 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	обяз. уч.	6	4	4	6	6	6	4	6	6	4	0	0	4	4	4	0	3	67		4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	6	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	75	142									
			сам. р. с.	3	2	2	3	3	3	2	3	3	2	0	0	2	2	2	0	1	33		2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	38	71									
	МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	обяз. уч.	6	4	4	6	6	6	4	6	6	4	0	0	4	4	4	0	3	67		4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	6	5										4	75	142									
			сам. р. с.	3	2	2	3	3	3	2	3	3	2	0	0	2	2	2	0	1	33		2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3	3										2	38	71									
	УП 01.01	Учебная практика																			0																36										36	36									
	ПП 01.01	Производственная практика																			0																				36						36	36									
	ПМ. 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	обяз. уч.																		0		6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	75	75									
			сам. р. с.																		0		3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	37	37									
	МДК 02.01	Технология приготовления сложной	обяз. уч.																		0		6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	5										6	75	75									

МДК 02.01	холодной кулинарной продукции	сам. р. с.																		0		3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	2	2										3	37	37
УП 02.01	Учебная практика																			0																		36								36	36
ПП 02.01	Производственная практика(по профилю специальности																			0																			36							36	36
ПМ. 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	обяз. уч.																		0		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	60	60
		сам. р. с.																		0		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	30	30
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	обяз. уч.																		0		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4										4	60	60
		сам. р. с.																		0		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										2	30	30
УП 03.01	Учебная практика																			0																	36									36	36
ПП 03.01	Производственная практика(по профилю)																			0																					36	36				72	72
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.	6	4	6	4	6	4	6	4	4	6	0	0	6	4	4	0	5	69		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	90	159
		сам. р. с.	3	2	3	2	3	2	3	2	2	3	0	0	3	2	2	0	3	35		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	45	80
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.	6	4	6	4	6	4	6	4	4	6	0	0	6	4	4	0	5	69		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6										6	90	159
		сам. р. с.	3	2	3	2	3	2	3	2	2	3	0	0	3	2	2	0	3	35		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										3	45	80
УП.04.01	Учебная практика												36							36																										0	36
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)																	36		36																							36			36	72
ПМ 06	Организация работы струкутрного подразделения	обяз. уч.																		0		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	90	90
		сам. р. с.																		0		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	45	45
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	обяз. уч.																		0		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6										6	90	90
		сам. р. с.																		0		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										3	45	45
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)																			0																								36		36	36
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар и бармен	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	4	6	4	0	0	6	6	6	0	6	80																										0	80
		сам. р. с.	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	0	0	3	3	3	0	3	40																										0	40
МДК.07.03	Организация работы бара и труда бармена	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	4	6	4	0	0	6	6	6	0	6	80																										0	80
		сам. р. с.	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	0	0	3	3	3	0	3	40																										0	40
УП.07.01	Учебная практика													36						36																										0	36
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36	36	0	36	504		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	540	1044
Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	18	18	18	0	18	252		18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	270	522
Всего часов в неделю			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	36	36	54	54	54	0	54	756		54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	36	36	36	0	0	0	0	0	0	54	810	1566

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО "НКПТиУ"
______________________________Г.Н.Григорьева
"______" ____________________2020 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Ростовской области "Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления"

по профессии среднего профессионального образования 19.02.10Технология продукции общественного питания

Квалификация:техник- Технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

4 КУРС

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	01.09-25.09	Сентябрь			28.09-30.10	Октябрь				27.09-30.10	Ноябрь			01.11-27.11	Декабрь			29.11-25.12		27.12-29.01	Январь		31.01-26.02	Февраль				28.02-26.03	Март			28.03-30.04	Апрель			02.05-28.5	Май				30.05-25.06	Июнь			27.06-30.07	Июль			01.08-27.08	Август				Всего часов
			Номера календарных недель	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	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	
			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	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
4 курс	ПП	Профессиональная подготовка	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	56			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	40											40	96									
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	28			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	20											20	48									
	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	56			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	40											40	96									
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	28			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	20											20	48									
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			28			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				20											20	48									
			сам. р. с.																	0																0											0	0									
	ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			28			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				20											20	48									
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			28			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				20											20	48									
	П	Профессиональный цикл	обяз. уч.	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	0	0	448			32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	0	0	36	356											356	804									
			сам. р. с.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	0	0	224			16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	0	0	18	178											178	402									
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	обяз. уч.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	10	12	10	0	0	164			8	8	8	8	8	8	8	10	8	8	0	0	10	92											92	256									
			сам. р. с.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5	6	5	0	0	82			4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	0	0	5	46											46	128									
	ОП.04	Информационные технологии в прфессиональной деятельности	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	4			80																0											0	80									
			сам. р. с.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2			40																0											0	40									
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	обяз. уч.																	0			4	4	4	4	4	4	4	6	4	4			6	48											48	48									
			сам. р. с.																	0			2	2	2	2	2	2	2	3	2	2			3	24											24	24									
	ОП.11	Организация обслуживания	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			84																0											0	84									
			сам. р. с.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			42																0											0	42									
	ОП.12	Донская кухня	обяз. уч.																	0			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	44											44	44									
			сам. р. с.																	0			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	22											22	22									
	ПМ	Профессиональные модули	обяз. уч.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	22	20	22	0	0	284			24	24	24	24	24	24	24	22	24	24	0	0	26	264											264	548									
			сам. р. с.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	11	10	11	0	0	142			12	12	12	12	12	12	12	11	12	12	0	0	13	132											132	274									
	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	обяз. уч.	8	10	8	10	8	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	0	134																0											0	134									
			сам. р. с.	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	67																0											0	67									
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной кулинарной продукции	обяз. уч.	8	10	8	10	8	10	10	10	10	10	10	10	10	10			134																0											0	134									
			сам. р. с.	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5			67																0											0	67									
	ПМ. 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	обяз. уч.	12	10	12	10	12	10	10	10	10	10	10	12	10	12	0	0	150			12	12	10	12	10	12	10	10	12	12	0	0	12	124											124	274									
			сам. р. с.	6	5	6	5	6	5	5	5	5	5	5	6	5	6	0	0	75			6	6	5	6	5	6	5	5	6	6	0	0	6	62											62	137									
	МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	обяз. уч.	12	10	12	10	12	10	10	10	10	10	10	12	10	12			150			12	12	10	12	10	12	10	10	12	12			12	124											124	274									
			сам. р. с.	6	5	6	5	6	5	5	5	5	5	5	6	5	6			75			6	6	5	6	5	6	5	5	6	6			6	62											62	137									
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)																36	36	72																0											0	72									
	ПМ. 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	обяз. уч.																	0			12	12	14	12	14	12	14	12	12	12	0	0	14	140											140	140									
			сам. р. с.																	0			6	6	7	6	7	6	7	6	6	6	0	0	7	70											70	70									
	МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	обяз. уч.																	0			12	12	14	12	14	12	14	12	12	12			14	140											140	140									
			сам. р. с.																	0			6	6	7	6	7	6	7	6	6	6			7	70											70	70									
	УП 05.01	Учебная практика																		0													36			36											36	36									
	ПП 05.01	Производственная практика(по профилю специальности)																		0														36		36											36	36									
	ПДП	Производственная практика (преддипломная)																		0																0	36	36	36	36							144	144									
		Государственная итоговая аттестация																		0																0											0	0									
		Подготовка выпускной квалификационной работы																		0																0					36	36	36	36			144	144									
		Защита выпускной квалификационной работы																		0																0									36	36	72	72									
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	504			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	396											396	900									
	Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	252			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	18	198											198	450									
	Всего часов в неделю			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	0	0	756			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	0	0	54	594											594	1350									