

1. Календарный график учебного процесса

профессия НПО 240700.01 Лаборант-аналитик

Курсы	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль			март			апрель				ма						
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	
1	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	К	К	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т	6Т
2	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	К	К	ПА	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т	5Т
	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У				1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У	1У
3	4Т	4Т	4Т	4Т	4Т	4Т	5Т	6Т										К	К	ПАА																		
	2У	2У	2У	2У	2У	2У	1У		П	П	П	П	П	П	П	П	П																					

Обозначения:

- Т** теоретическое обучение
- У** учебная практика
- К** каникулы
- П** производственная практика
- ПА** промежуточная аттестация
- А** государственная (итоговая) аттестация

2. Сводные данные по бюджету времени в не

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика (производственное обучение)	Производственная практика по профилю профессии НПО	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5
I курс	39	1		1
II курс	32	7		2
III курс	6	2	9	1
Всего	77	10	9	4

делях

Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
6	7	8
	11	52
	11	52
1	2	21
1	24	125

План учебного процесса по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Срок обуч 2г. 10 мес. 2017-2020 уч. год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательств		
								максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		
										всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед. 1 нед.	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
О.00	Общеобразовательный цикл	1	2	3	4	5	6	3005	1005	2052	0	527	660	1187
ОДБ.01	Русский язык			Э				116	38	78		17	22	39
ОДБ.02	Литература			Д				316	104	212		51	66	117
ОДБ.03	Иностранный язык			Д				316	104	212		51	66	117
ОДБ.04	Математика			Э				432	142	290		85	88	173
ОДБ.05	История			Д				207	68	139		34	44	78
ОДБ.06	Обществознание (включая экономику и право)			Д				207	68	139		34	44	78
ОДБ.07	География			Д				109	36	73		17	22	39
ОДБ.08	Физика			Д				207	68	139		34	44	78
ОДБ.09	Химия			Э				109	36	73		17	22	39
ОДБ.10	Биология			Д				109	36	73		17	22	39
ОДБ.11	Информатика и ИКТ			Д				116	38	78		17	22	39
ОДБ.12	Физическая культура			Д				250	82	168		51	66	117
ОДБ.13	ОБЖ			Д				109	36	73		17	22	39
00.РК.01	Краеведение		Д					58	19	39		17	22	39
	<i>Компонент учебного заведения</i>													
КУ.01	Русский язык и культура речи							58	19	39		17	22	39
КУ.02	Особенности экономики отрасли и предприятия							58	19	39		17	22	39
КУ.03	Основы калькуляции							116	38	78		34	44	78
КУ.04	Бюджетная грамотность							82	27	55				
КУ.05	Компьютерная графика							30	10	20				
КУ.06	Астрономия							52	17	35				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл							343	112	233	93	85	76	161
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Д						76	25	52	21	52		52
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		Д					68	23	46	18	17	29	46
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Д					93	30	63	25	16	47	63
ОП.04	Экономические и правовые основы				Д			59	19	40	16		0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			З				47	15	32	13			0
П.00	Профессиональный цикл							2793	932	1861	103	56+36	56+36	56+36
ПМ.00	Профессиональные модули							2793	932	1861	103	56+36	56+36	56+36
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов					Эк		82	26	206	0	0	56+36	56+36
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		Д					82	26	56			56	56
УП.01	Учебная практика							36		36			36	36
ПП.01	Производственная практика				Д			24		114				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста					Эк		231	16	215	12	0	0	0

зачет			
-------	--	--	--

ной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)

II курс			III курс		
3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	Всего	5 сем. 17 нед.	6 сем. 20 нед.	Всего
11	12	13	14	15	16
425	405	865			
17	22	39			
51	44	95			
51	44	95			
51	66	117			
17	44	61			
17	44	61			
34		34			
17	44	61			
34		34			
34		34			
17	22	39			
51		51			
34		34			
		0			
		0			
		0			
	55	55			
	20	20			
	35	35			
0	56	56	16	0	16
					0
		0			0
		0			0
	24	24	16	0	16
	32	32			0
85+102	142+132	227+234	96+486	0+726	1308
85+102	142+132	227+234	96+486	0+726	1308
0	0	0	0+114	0	114
		0			
		0			
			114		114
35+54	0+6	35+60	0+120	0	120

35		35			
54	6	60			
			120		120
50+48	0	50+48	0+126	0	126
50	0	50			
48		48			
			126		126
0	40+30	40+30	0	0+90	90
	40	40			0
	30	30			0
				90	90
	60+60	60+60		0+150	150
	60	60			
	60	60			
				150	150
	42+36	42+36		0+90	90
	42	42			
	36	36			
				90	90
			26+30	0+60	116
			26		26
			30		30
				60	60
			70+96	0+336	502
			70		70
			96		96
				336	336
	22	22	14		14
612	792	1404	612	726	1338
					1 нед.
510	660	1170	126	0	126
102	132	234	126	0	126
0	0	0	360	720	1080
1	2				
4	6		6	4	

	1				
--	---	--	--	--	--