Утверждаю
Директор ГБПОУ НТЖТ
_____ В.И. Односторонцев
«30» августа 2019 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

образовательной программы
среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области
«Нижнеудинский техникум железнодорожного транспорта»

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар.
Кондитер.
Срок освоения ОП СПО ППКРС– 3 года и 10 мес.

Образовательная база приема: на базе основного общего образования
:
Форма обучения - очная

1.1. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА по профессии 19-8 1 курс

курс	индекс	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	виды учебной нагрузки	1 сен. - 7 сент.	сентябрь			29 сент. - 5 окт.	октябрь			3 нояб. - 7 нояб.	ноябрь				1 дек. - 5 дек.	декабрь			29 дек.-2 янв.	январь			2 фев. - 6 фев.	февраль			2 мар. - 6 мар.	мартт			30 мар. - 3 апр.	апрель			27 апр. - 1 мая	май			1 июня- 5 июня	июнь			29.06-01.07	июль											
					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
					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
	П.00	Общеобразовательный цикл	обяз.уч.	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	25	25	25	25	25	413		16	16	16	18	18	18	18	19	19	28	28	28	28	28	28	27	29	29	29	0	0	0	0										
			сам.р.с.																																																					
	ОУД.00	**Общие учебные дисциплины**	обяз.уч.	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	306		12	12	12	12	12	12	12	13	13	18	18	18	19	19	19	18	19	19	19	0	0	0	0										
			сам.р.с.																																																					
	ОУД.01	Русский язык	об.уч.	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	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2															
			сам.р.с.																																																					
	ОУД.02	Литература	об.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2															
			сам.р.с.																																																					
	ОУД.03	Иностранный язык	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	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3															
			сам.р.с.																																																					
	ОУД.04	Математика	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4															
			сам.р.с.																																																					
	ОУД.05	История	обяз.уч.	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	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3															
			сам.р.с.																																																					
	ОУД.06	Физическая культура	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3															
			сам.р.с.																																																					
	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	2	2	2															
			сам.р.с.																																																					
1 курс		**Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**	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	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	0	0	0	0										
			сам.р.с.																																																					
	ОУД.08	Обществознание	обяз.уч.																				1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2															
			сам.р.с.																																																					
	ОУД.09	Физика	обяз.уч.	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	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3															
			сам.р.с.																																																					
	ОУД.00	**Профильные общеобразовательные учебные дисциплины**	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5			2	2	2	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0										
			сам.р.с.																																																					
	ОУД.13	Информатика	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2															
			сам.р.с.																																																					
	ОУД.14	Химия	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	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3															
			сам.р.с.																																																					
			обяз.уч.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	11	11	11	11	11																																				
	П.00	Профессиональный цикл	сам.р.с.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																				
			обяз.уч.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	11	11	11	11	11																																				
	ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	сам.р.с.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	2	3	2	2	2	2																																				
			обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4																																				
	ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	сам.р.с.																																																					
			обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6																																				
	ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	сам.р.с.																																																					
			обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	1	1																																				
	ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	сам.р.с.																																																					
			обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																						
	ОП. 05	Основы калькуляции и учета	сам.р.с.																																																					
			обяз.уч.																				20	20	20	18	18	18	18	17	17	8	8	8	8	8	8	9	7	7	7	36	36	36	36											
	ПМ. 00	**Профессиональный цикл**	сам.р.с.																																																					
	ПМ. 01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд**	**обяз.уч.**																				20	20	20	18	18	18	18	17	17	8	8	8	8	8	8	9	7	7	7	36	36	36	36											
			сам.р.с.																																																						
	МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч.																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																			
			сам.р.с.																																																						
	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч.																				6	6	6	4	4	4	4	3	3	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7																
			сам.р.с.																																																						
	УП.01	Учебная практика	обяз.уч.																				12	12	12	12	12	12	12	12	12																											
	ПП.01	Производственная практика	сам.р.с.																																							36	36	36	36											
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагр			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36											
	Всего час. в неделю самостоятельной работы			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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
	Всего часов в неделю			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36											