"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ГБПОУ "ВТЭТ"
_____ В.М. Смирнов
"01" сентября 2018 г

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" 2 курс 2018-2022 уч. г.

ИНДЕКС	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей,МДК,Практик	СЕНТЯБРЬ				ОКТЯБРЬ					НОЯБРЬ				ДЕКАБРЬ				ЯНВАРЬ					ФЕВРАЛЬ				МАРТ				АПРЕЛЬ					МАЙ				ИЮНЬ				
		1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
		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	ВСЕГ
ОГСЭ 01	Основы философии	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		К	К																										**48**
ОГСЭ 02	История	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		К	К																										**48**
ОГСЭ 03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							**68**
ОГСЭ 04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							**68**
ЕН 01	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3							**106**
ЕН 03	Химия	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3							**128**
ОП 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4							**74**
ОП 02	Физиология питания	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4	2	4	2			К	К																										**74**
ОП 03	Организация хранения и контроль запасов сырья	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	6		К	К	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							**118**
ОП 08	Охрана труда																		К	К	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2								**40**
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		К	К	6	6	6	6	6	7	6	6	6	6	7	7	8	8	7	6	6	6							**202**
УП 01																			К	К																			36	36						**72**
ПП 01																			К	К																					36	36			**72**
МДК 03.01	приготовления сложной горячей кулинарной продукции																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							**36**
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	4	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4		К	К	8	8	8	8	8	8	10	10	10	10	10	10	8	8	8	8	8	10							**214**
УП 07																			К	К																							36	**36**
ПП 07																			К	К																								**0**
	Экзамены																	36	К	К																			36						**72**
																			К	К																									**0**
	ВСЕГО часов в неделю:	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**К**	**К**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**1476**