"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ГБПОУ "ВТЭТ"
_____ В.М. Смирнов
"31" августа 2016 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер" 1 курс 2016-2019 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
ОУД 01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4													**50**
ОУД 02	Литература	2	3	4	2	2	2	2	2	2	2								К	К	4	2	2	2	2	2	2	2	2																	**43**
ОУД 03	Иностранный язык	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	2	2					К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2												**105**
ОУД 04	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6					К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	2	2	2												**128**
ОУД 05	История	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4												**91**
ОУД 06	Физическая культура	2	2	2	3	3	2	2	2	2	2	4	4	4					К	К	2	2	5	2	2	2	2	2	2	2	2															**57**
ОУД 07	ОБЖ	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4												**72**
ОУД 08	Информатика	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4												**72**
ОУД 12	Естествознание	4	4	4	4	4	6	5	5	5	5	3	5	5					К	К	4	4	4	2	4	4	4	2	4	2	4	2	2	4												**105**
ОП 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2	2	2	2	2	2	2	2	1									К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2												**34**
ОП 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2					К	К		1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2												**40**
ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1	1	1	2	2	1	2	2	1	1	1	1	1					К	К	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	4	4	4	4												**57**
МДК 01.01	Технология приготовления сырья и приготовление блюд из грибов и овощей	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4					К	К																										**32**
УП 01															36	36			К	К																										**72**
ПП 01																	36	36	К	К																										**72**
МДК 02.01	приготовления сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста																		К	К	2	3	2	4	5	4	4	4	2	2	4	4	4	4												**48**
УП 02																			К	К															36	36										**72**
ПП 02																			К	К																	36	36								**72**
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов																		К	К	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4											**38**
УП 03																			К	К																				36	36					**72**
ПП 03																			К	К																						36	36	36	**108**
	Экзамены																		К	К															36										**36**
																			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**