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

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер" 2 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	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4									**64**
ОУД 02	Литература	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4							К	К	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2	2													**70**
ОУД 03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3							К	К	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3											**66**
ОУД 04	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5							К	К	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	5	7	8	8	7									**157**
ОУД 05	История	4	5	4	5	4	4	4	4	4	2	3							К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2											**80**
ОУД 06	Физическая культура	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2							К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1												**44**
ОУД 08	Информатика	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4							К	К																									**36**
ОУД 11	Право																		К	К	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6										**100**
ОУД 12	Естествознание	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	4							К	К	2	2	4	2	2	4	4	2	2	2	2	2	4	5	6	4	3									**75**
ОУД 13	География																		К	К	1	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2										**30**
ОУД 14	Экология	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2							К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4									**72**
ОП 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								К	К																									**20**
ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	2	3	2	3	3	3	3	2	3	3							К	К	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1									**52**
ОП 05	Безопасность жизнедеятельности	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3							К	К																	35									**67**
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3							К	К																									**35**
УП 04														36	36				К	К																									**72**
ПП 04																36	36	36	К	К																									**108**
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы																		К	К									2	2	2	4	6	6	4	6	6									**38**
УП 05																			К	К																			36	36						**72**
ПП 05																			К	К																					36	36	36	36	**144**
	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	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**1474**