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

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер" 3 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 02	Литература	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6						К	К																										**58**
ОУД 06	Физическая культура	6	4	4	4	3	4	2	2	2									К	К	4	5	5	5	5	5	5	5																		**70**
ОУД 09	Обществознание (включа	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4					К	К	3	3	3	2	2	3	2	2																		**96**
ОУД 10	Экономика	2	2	2	2	3	4	4	4	4	4	4	4						К	К	6	6	6	6	6	6	6	8																		**89**
ОУД 13	География	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4						К	К																										**42**
ОДП 01	Химия в кондитерском и	4	4	4	4	4	2	4	4	2	4	2	2						К	К	4	4	4	4	4																					**60**
ОДП 02	Биология в кулинарии	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	2							К	К	2	2	2	2	2	2	4	4																		**60**
ОДП 03	Физические явления на ку	4	4	4	4	3	3	2	2	2	3	4	5						К	К																										**40**
ОДП 04	Основы безопасности в кондитерском и поварском деле																		К	К	3	3	2	3	2	3	2	2																		**20**
ОП 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2	4	4	2	1	1												К	К	2	2	2	2	2	2	4	4																		**34**
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	2	2	2	2	2	4	4	2	4	3	4	5	2					К	К																										**38**
УП 06															30	24			К	К																										**54**
ПП 06																12	36	36	К	К																										**84**
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков																		К	К	4	4	4	4	4	5	5	5																		**35**
УП 07																			К	К										4	36	14														**54**
ПП 07																			К	К												22	36	26												**84**
МДК 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																		К	К	8	6	6	6	6	6	6																				**44**
УП 08																			К	К														10	36	36	36	2								**120**
ПП 08																			К	К																	34	36	36	36	36	36				**214**
ФК 00	Физическая культура					2	2	2	2	2	2	4	4						К	К		1	2	2	3	4	2	2																		**36**
	Экзамены													30	6				К	К								4	32																		**72**
																			К	К																										**0**
	ГИА																		К	К																								36	36	**72**
	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**