КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК специальности 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 2 курс
2018-2019 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	ВСЕГО	
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	4	2	4	2	4	2	2	2	2							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	4	4	4	4	4	2	2	2	2						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	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2									74
ОП.02	Физиология питания	6	4	6	4	6	4	4	4	6	4	6	4	6	4	2	4		К	К																											74
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	4	4	2		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6						118
ОП.08	Охрана труда																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4							40
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной проукции	4	6	4	6	4	6	6	4	4	6	4	6	4	6	8	8		К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8						202
УП.01.																			К	К																				36	36					72
ПП.01.																			К	К																						36	36			72
МДК.03.01	Технология 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	2						36
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "повар"	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	2	2		К	К	10	10	10	8	10	10	10	8	8	8	8	8	8	8	10	8	8	8							214
УП.07																			К	К																					36					36
ПА	Промежуточная аттестация																	36	К	К																			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	36		1476