Календарный график по профессии Повар. 2 курс

Индекс	Наименов.циклов	Виды уч.нагр	Учебная нагрузка всего	1 сент - 7 сент	сентябрь			29 сент - 5 окт	октябрь			27 окт - 2 ноя	ноябрь			24 ноя - 30 ноя	декабрь			22 дек - 28 дек	29 дек - 4 янв	всего часовя сем	январь			26 янв - 1 фев	февраль			23 фев- 1 мар	март				30 мар - 5 апр	апрель			27 апр - 3 мая	май			25 мая - 31 мая	июнь			22 июн - 30 июн	всего часов в сем.
				номера календ недель																																															
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		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	
				порядковые номера недель учебного года																																													
				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	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**обяз.уч.**	**105**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**		**51**		**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**0**	**0**	**0**	**0**			**54**
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в пишевом производстве	обяз.уч.	**0**																			**0**																											**0**
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	обяз.уч.	**35**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		**17**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							**18**
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз.уч.	**35**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		**17**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							**18**
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	обяз.уч.	**0**																			**0**																											**0**
ОП.05	Основы поиска работы и трудоустройства	обяз.уч.	**35**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		**17**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							**18**
П.00	**Профессиональный цикл**	обяз.уч.	**925**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**		**391**	**0**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**30**	**30**	**30**	**30**			**534**
ПМ.01	**Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов**	обяз.уч.	**925**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**		**391**		**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**30**	**30**	**30**	**30**			**534**
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	обяз.уч.	**175**	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		**85**		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5							**90**
УП.01	Учебная практика	обяз.уч.	**630**	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18		**306**		18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18							**324**
ПП.01	Производственная практика	обяз.уч.	**120**																			**0**																				30	30	30	30			**120**
ФК.01	**Специальная физическая культура**	обяз.уч.	70	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		**34**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							**36**
ПА	Промежуточная аттестация		**0**																			**0**																											**0**
ИА	Итоговая аттестация		**0**																			**0**																											**0**
	Всего часов в неделю		**1100**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**		**476**		**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**30**	**30**	**30**	**30**			**624**