Календарный учебный график по образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар

№ п/п	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки (час. в неделю)											
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная														
					всего занятий	в т. ч.		1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя	9 неделя	10 неделя	11 неделя	12 неделя
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий												
ОП.00	*Общепрофессиональный цикл*		**78**	**14**	**64**	**38**	**26**												
ОП.01	*Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве*	**диф. зачет**	**12**	**4**	**8**	**4**	**4**	**12**											
ОП.02	*Физиология питания с основами товароведения продтоваров*	**диф. зачет**	**18**	**4**	**14**	**8**	**6**	**18**											
ОП.03	*Техническое оснащение и организация рабочего места*	**диф. зачет**	**24**	**6**	**18**	**8**	**10**		**24**										
ОП.04	*Экономические и правовые основы производственной деятельности*	**диф. зачет**	**18**	**-**	**18**	**12**	**6**			**18**									
ОП.05	*Безопасность жизнедеятельности*	**зачет**	**6**	**-**	**6**	**6**	**-**		**6**										
ПД	*Профессиональный цикл*		**276**	**18**	**84**	**36**	**48**												
ПД.01	*Технология приготовления блюд*	**диф. зачет**	**102**	**18**	**84**	**36**	**48**			**12**	**30**	**30**	**30**						
ПП	*Производственная практика*	**диф. зачет**	**174**	**-**	**-**	**-**	**-**							**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**24**
ИА.01	*Квалификационный экзамен*		**6**	**-**	**-**	**-**	**-**												**6**
	Итого		**360**	**32**	**148**	**74**	**74**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**
						зачетов		2	2	1			1						
						экзаменов													1