



Календарный учебный график

Технология продукции и организация общественного питания

Профиль "Технология продукции и организация общественного питания"

Год начала подготовки - 2014

Форма с

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31					
Числа	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	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
Нед	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	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
I																				Э	Э	Э	К	К																				Э	Э	Э			К	К	К	К	К	К			
II							Э	Э	Э									К	К			У	У	Э	Э	Э																						К	К	К	К	К	К				
III										Э	Э	Э						К	К																						Э	Э	Э	Э								К	К	К	К	К	К
IV								Э	Э	Э	Э									К	К											Н	Н					Э	Э	Э								К	К	К	К	К	К				
V						Э	Э	Э	Э									К	К								Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К	К			

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	37 1/3	35 1/3	35 2/3	33 2/3	22 1/3	64 1/3
Э	Экзаменационные сессии	5 2/3	5 2/3	7 1/3	7 1/3	5 2/3	31 2/3
У	Учебная практика		2				2
Н	Научно-исследовательская работа				2		2

П	Производственная практика					10	10
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР					4	4
К	Каникулы	9	9	9	9	10	46
Итого		52	52	52	52	52	260
Студентов							
Групп							