Индекс	Компоненты программы	ч\УП 1с	ч\УП 2с	2022 год: сентябрь 1.9	5.10	12.17	19.24	26.1		октябрь 3.8	10.15	17.22	24.29		ноябрь 3.15	7.12	14.19	21.26		декабрь 2.03	5.10	12.17	19.24	26.28		1 семестр
				номера календарных недель																						
				37	38	39	40	41		42	43	44	45		46	47	48	49		50	51	52	53	54		
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																						
				1	2	3	4	5		6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17	18		
ОГСЭ.02	История		36						0					0					0						0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	33	26		2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	3		9	33
ОГСЭ.04	Физическая культура	33	38		2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	3		9	33
ОГСЭ.06	Социально-экономическая география		36						0					0					0						0	0
ЕН.01	Химия	32	112		2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	2		8	32
ОП.01	Микробиология, физиология питания,	64		4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	4	4	4			12	64
ОП.03	Техническое оснащение организаций	64		2	6	2	6	2	18	6	2	6	2	16	6	2	6	2	16	6	2	6			14	64
ОП.08	Охрана труда	32		2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2			6	32
МДК.01.01	Организация процессов приготовления,		32						0					0					0						0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к		38						0					0					0						0	0
УП.01	Учебная практика		72						0					0					0						0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	102	86		8	6	8	6	28	8	6	8	6	28	8	6	8	6	28	8	6	4			18	102
УП.07.01	Учебная практика	72	36	6	6	6	6	6	30	6	6	6	6	24	6	6	6		18						0	72
ПП.07.01	Производственная практика		72						0					0					0						0	0
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	36	72	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	36
УП.07.02	Учебная практика	36	36			6		6	12		6		6	12		6		6	12						0	36
ПП.07.02	Производственная практика		36						0					0					0						0	0
МДК.07.03	Выполнение работ по профессии "Пекарь"	36	40	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	36
УП.07.01	Учебная практика	36							0					0				6	6	6	12	6	6		30	36
ПП.07.02	Производственная практика		36						0					0					0						0	0
	Промежуточная аттестация								0					0					0						0	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	12							0					0					0				12		12	12
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	12							0					0					0				4	8	12	12
ОП.08	Охрана труда	12							0					0					0			4	2	6	12	12
ЕН.01	Химия		10						0					0					0						0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"		8						0					0					0						0	0
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"		8						0					0					0						0	0
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или**		10						0					0					0						0	0
	Самостоятельная работа								0					0					0						0	0
ЕН.01	Химия		16						0					0					0						0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления,		4						0					0					0						0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"		2						0					0					0						0	0
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"		2						0					0					0						0	0
ВСЕГО		**612**	**864**	18	36	36	36	36	162	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	36	18	162	612

Индекс	Компоненты программы	2022 год: январь 2.7	9.14	16.21	23.28		февраль 3.04	6.11	13.18	20.25		март 2.7.4	6.11	13.18	20.25	2.7.4		апрель 3.8	10.15	17.22	24.29		май 1.6	8.13	15.20	22.27		июнь 29.5	5.10	12.17	19.24	26.1		2 семестр	Итого	июль 3.8	10.15	17.22	24.29	3.15		август 7.12	14.19	21.26	28.2	
		номера календарных недель																																												
		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	
		Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																												
		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	
ОГСЭ.02	История	К	К	2	2	4	2	2	2	2	8	2	2	2			6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2					2	36	36	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	К	К	2	2	4	2	2	2	2	8	2	2	2			6	2	2	2	2	8					0						0	26	59	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ОГСЭ.04	Физическая культура	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2			6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2					2	38	71	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ОГСЭ.06	Социально-экономическая география	К	К	2	2	4	2	2	2	2	8	2	2	2			6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2					2	36	36	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ЕН.01	Химия	К	4	6	4	14	6	4	6	4	20	6	4	6			16	4	6	4	6	20	4	6	4	6	20	10			12		22	112	144	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ОП.01	Микробиология, физиология питания,	К	К			0					0						0					0					0						0	0	64	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ОП.03	Техническое оснащение организаций	К	К			0					0						0					0					0						0	0	64	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ОП.08	Охрана труда	К	К			0					0						0					0					0						0	0	32	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления,	К	К	4	4	8	4	4	4	4	16	4	4				8					0					0						0	32	32	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К			0					0			4			4	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	2					2	38	38	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
УП.01	Учебная практика	К	К			0				6	6	6	6	6			18	6	6	12	6	30	6	6	6		18						0	72	72	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	К	К	6	6	12	6	6	6	6	24	6	6	6			18	6	6	6	6	24	6	2			8						0	86	188	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
УП.07.01	Учебная практика	К	6	6	6	18	6	6	6		18						0					0					0						0	36	108	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ПП.07.01	Производственная практика	К	К			0					0						0					0					0		36	36			72	72	72	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	К	К	6	2	8	6	2	6	2	16	6	2	6			14	2	6	2	6	16	2	6	2	6	16	2					2	72	108	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
УП.07.02	Учебная практика	К	6		6	12		6		6	12		6				6	6				6					0						0	36	72	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ПП.07.02	Производственная практика	К	К			0					0					36	36					0					0						0	36	36	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
МДК.07.03	Выполнение работ по профессии "Пекарь"	К	К			0					0						0					0	8	6	8	6	28	8			4		12	40	76	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
УП.07.01	Учебная практика	К	К			0					0						0					0					0						0	0	36	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ПП.07.02	Производственная практика	К	К			0					0				36		36					0					0						0	36	36	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
	Промежуточная аттестация	К	К			0					0						0					0					0						0	0	0	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	К	К			0					0						0					0					0						0	0	12	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	К	К			0					0						0					0					0						0	0	12	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ОП.08	Охрана труда	К	К			0					0						0					0					0						0	0	12	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ЕН.01	Химия	К	К			0					0						0					0					0				4	8	12	12	12	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	К	К			0					0						0					0					0				8		8	8	8	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	К	К			0					0						0					0					0				8		8	8	8	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или**	К	К			0					0						0					0					0					10	10	10	10	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
	Самостоятельная работа	К	К			0					0						0					0					0						0	0	0	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ЕН.01	Химия	К	К			0					0						0					0			2	8	10	4					4	14	14	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления,	К	К			0					0						0					0					0	4					4	4	4	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	К	К			0					0						0					0			2		2						0	2	2	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	К	К			0					0						0					0			2		2						0	2	2	К	К	К	К	К		К	К	К	К	
ВСЕГО		К	18	36	36	90	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	36	18	162	864	1476	К	К	К	К	К		К	К	К	К	

ЧГКИПиТ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: e0 6d ad eb 4b 02 20 d0 ae b4
Владелец: Берсенева Елена Валерьевна
Действителен: с 30.03.2021 по 30.03.2026