Индекс	Компоненты программы	ч\УП		сентябрь					октябрь						ноябрь					декабрь					1 семестр
				2\7	9\14	16\21	23\28		30\5	7\12	14\19	21\26	28\2		4\9	11\16	18\23	25\30		2\7	9\14	16\21	23\28		
				номера календарных недель																					
				36	37	38	39		40	41	42	43	44		45	46	47	48		49	50	51	52		
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																					
		1с	2с	1	2	3	4		5	6	7	8	9		11	12	13	13		14	15	16	17		
ОП.04	Экономические и правовые основы		36					0						0					0					0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной	36	40	4	4	4	4	16	4	4				8					0	4	4	4		12	36
ОП.09	Физическая культура	18	28	2	2	2	2	8	2	2				4					0	2	2	2		6	18
ОП.10	Информационные технологии для ведения	68		8	8	8	8	32	8	8				16					0	8	8	4		20	68
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве	52		6	6	6	6	24	6	6				12					0	6	6	4		16	52
ОП.14	Диетология и основы детского питания		62					0						0					0					0	0
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-		52					0						0					0					0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	68		10	4	10	4	28	10	4				14					0	10	4	10	2	26	68
УП.02	УП.02 Учебная практика	72		6	12	6	12	36	6	12				18					0	6	12			18	72
ПП.02	ПП.02 Производственная практика	252						0			36	36	36	108	36	36	36	36	144					0	252
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к		36					0						0					0					0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к		96					0						0					0					0	0
УП.04	УП.04 Учебная практика		108					0						0					0					0	0
ПП.04	ПП.04 Производственная практика		108					0						0					0					0	0
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства		32					0						0					0					0	0
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие		36					0						0					0					0	0
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности		32					0						0					0					0	0
УП.06	УП.06 Учебная практика		36					0						0					0					0	0
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72					0						0					0					0	0
Промежуточная аттестация								0						0					0					0	0
ОП.10	Информационные технологии для ведения	12						0						0					0			2	10	12	12
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	12						0						0					0				12	12	12
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к	12						0						0					0				12	12	12
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной		8					0						0					0					0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к		10					0						0					0					0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к		10					0						0					0					0	0
ПМ.06	Основы предпринимательства и трудоустройства		8					0						0					0					0	0
Самостоятельная работа								0						0					0					0	0
ОП.10	Информационные технологии для ведения	4						0						0					0			4		4	4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	6						0						0					0			6		6	6
ОП.04	Экономические и правовые основы		6					0						0					0					0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной		10					0						0					0					0	0
ОП.14	Диетология и основы детского питания		4					0						0					0					0	0
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-		4					0						0					0					0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к		6					0						0					0					0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к		12					0						0					0					0	0
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства		6					0						0					0					0	0
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие		6					0						0					0					0	0
ВСЕГО		612	864	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	612

Индекс	Компоненты программы			январь					февраль				март				апрель				май				июнь				2 семестр	Итого
				30\4	6\11	13\18	20\25	27\1	3\8	10\15	17\22	24\1	3\8	10\15	17\22	24\29	31\5	7\12	14\19	21\26	28\3	5\10	12\17	19\24	26\31	2\7	9\14	16\21	23\28			
				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			
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																											
		1с	2с	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.04	Экономические и правовые основы		36	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		8			2	2	4	2			2	36	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной	36	40	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		8			2	2	4	2	4		6	40	76
ОП.09	Физическая культура	18	28	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		6					0				0	28	46
ОП.10	Информационные технологии для ведения	68		К	К			0													0					0				0	0	68
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве	52		К	К			0													0					0				0	0	52
ОП.14	Диетология и основы детского питания		62	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		16			2		2				0	62	62
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-		52	К	К	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2		12			4	2	6				0	52	52
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	68		К	К			0													0					0				0	0	68
УП.02	УП.02 Учебная практика	72		К	К			0													0					0				0	0	72
ПП.02	ПП.02 Производственная практика	252		К	К			0													0					0				0	0	252
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к		36	К	К	8	10	8	26	10											10					0				0	36	36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к		96	К	К			0		6	10	8	24	10	8	10	8	36	10	8	10	8	36					0				0	96	96
УП.04	УП.04 Учебная практика		108	К	К			0					0	6	6	6	6	24	6	6	6	6	24			12	18	30	12	18		30	108	108
ПП.04	ПП.04 Производственная практика		108	К	К			0					0					0				36	36	36	36			72				0	108	108
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства		32	К	К	6	6	6	18	6	6	2	14					0					0					0				0	32	32
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие		36	К	К			0			6	6	12	6	6	6	6	24					0					0				0	36	36
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности		32	К	К	6	6	6	18	6	6	2	14					0					0					0				0	32	32
УП.06	УП.06 Учебная практика		36	К	К			0				6	6				6	6	6	6			24			6		6				0	36	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72	К	К			0					0					0					0					0		36	36	72	72	72
Промежуточная аттестация				К	К			0					0					0					0					0				0	0	0
ОП.10	Информационные технологии для ведения	12		К	К			0					0					0					0					0				0	0	12
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	12		К	К			0					0					0					0					0				0	0	12
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к	12		К	К			0					0					0					0					0				0	0	12
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной		8	К	К			0					0					0					0					0		8		8	8	8
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к		10	К	К			0					0					0					0					0	10			10	10	10
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к		10	К	К			0					0					0					0					0	4	6		10	10	10
ПМ.06	Основы предпринимательства и трудоустройства		8	К	К			0					0					0					0					0	8	8		0	8	8
Самостоятельная работа				К	К			0					0					0					0					0				0	0	0
ОП.10	Информационные технологии для ведения	4		К	К			0					0					0					0					0				0	0	4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	6		К	К			0					0					0					0					0				0	0	6
ОП.04	Экономические и правовые основы		6	К	К			0					0					0					0			2	4	6				0	6	6
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной		10	К	К			0					0					0			2		2			2		2	6			6	10	10
ОП.14	Диетология и основы детского питания		4	К	К			0					0					0					0			4		4				0	4	4
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-		4	К	К			0					0					0		2	2		4					0				0	4	4
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к		6	К	К			0	2	4			6					0					0					0				0	6	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к		12	К	К			0			4	2	6	2	2	2		6					0					0				0	12	12
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства		6	К	К	2	2	2	6				0					0					0					0				0	6	6
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие		6	К	К			0					0			2	2	4	2	2	2		4					0				0	6	6
ВСЕГО		612	864	К	К	36	36	36	108	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	144	864	1476

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