Индекс	Компоненты программы	ч\УП		сентябрь						октябрь						ноябрь						декабрь						1 семестр
				1/2	4/9	11/16	18/23	25/30		2/7	9/14	16/21	23/28	30/4		6/11	13/18	20/25	27/2			4/9	11/16	18/23	25/30			
				номера календарных недель																								
				36	37	38	39	40		41	42	43	44	45		46	47	48	49			50	51	52	53			
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																								
		1с	2с	1	2	3	4	5		6	7	8	9	10		11	12	13	14			15	16	17	18			
ОГЭС.01	Основы философии	48			2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	14	4	2	4	2	12		4	2	4		10	48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	32	36		2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8		2	2	2		6	32	К К
ОГЭС.04	Физическая культура	32	36		2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8		2	2	2		6	32	К К
ЕН.02	Экологические основы природопрльзования	48			4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4	2	4	12		2	4	2		8	48	К К
ОП.01	Инженерная графика	84	56		6	4	6	4	20	6	4	6	4	6	26	4	6	4	6	20		4	6	8		18	84	К К
ОП.04	Микробиология, санитария и гигена в пищевом п	80		4	4	6	4	6	24	4	6	4	6	4	24	6	4	6	4	20		6	4	2		12	80	К К
ОП.06	Биохия и микробиология мяса и мясных	24	96			2		2	4	2		2		2	6		2		2	4		2	4	4		10	24	К К
ОП.09	Метрология и стандартизация		64						0						0					0						0	0	К К
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности		56						0						0					0						0	0	К К
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	88		6	6	4	6	4	26	6	4	6	4	6	26	4	6	4	6	20		6	10			16	88	К К
ОП.12	Охрана труда	32		2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8		2	2			4	32	К К
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	8	18			2			2		2				2	2				2		2				2	8	К К
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	100	144		8	6	8	8	30	6	8	6	10	6	36	8	6	10	6	30		4				4	100	К К
УП.02.01	Учебная практика		72						0						0					0						0	0	К К
ПП.02.01	Производственная практика		144						0						0					0						0	0	К К
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий		142						0						0					0						0	0	К К
Промежуточная аттестация									0						0					0						0	0	К К
ОП. 04	Микробиология, санитария и гигена в пищевом	18							0						0					0			12	6		18	18	К К
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	18							0						0					0				18		18	18	К К
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя		12						0						0					0						0	0	К К
ПМ.02	Экзамен квалификационный		12						0						0					0						0	0	К К
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий		12						0						0					0						0	0	К К
Самостоятельная работа									0						0					0						0	0	К К
									0						0					0						0	0	К К
ВСЕГО		612	900	12	36	36	36	36	156	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144		36	36	36	24	132	612	0 0

Индекс	Компоненты программы	ч\УП		январь						февраль						март						апрель						май						июнь						2 семестр	Итого	июль						август					
				1/6	8/13	15/20	22/27	29/3		5/10	12/17	19/24	26/2			4/9	11/16	18/23	25/30	1/6		8/13	15/20	22/27	29/4			6/11	13/18	20/25	27/1			3/8	10/15	17/22	24/29	31/6			27/2	4/9	11/16	18/23	25/30		1/6	8/13	15/20	22/27	29/3	
				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					27	28	29	30	31		32	33	34	35	36	
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																															
		1с	2с	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28			29	30	31	32	33		34	35	36	37			38	39	40	41			40	41	42	43					44	45	46	47	48		49	50	51	52	53	
ОГЭС.01	Основы философии	48																																																		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	32	36	К К	2	2	2	2	8	2	2	2	2			2	2	2	2	8		2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2						2			0	36	68	К К К К К К К К К К						
ОГЭС.04	Физическая культура	32	36	К К	2	2	2	2	8	2	2	2	2			2	2	2	2	8		2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2						2			0	36	68	К К К К К К К К К К						
ЕН.02	Экологические основы природопрльзования	48		К К					0											0						0													0	0	48	К К К К К К К К К К						
ОП.01	Инженерная графика	84	56	К К	2	2	4	2	10	4	2	4	2			4	2	4	2	12		4	2	4	2	16	2	4	2	4	12	2	4					6			0	56	140	К К К К К К К К К К						
ОП.04	Микробиология, санитария и гигена в пищевом п	80		К К					0											0						0													0	0	80	К К К К К К К К К К						
ОП.06	Биохия и микробиология мяса и мясных	24	96	К К		6	4	6	16	4	6	4	6			4	6	4	6	20		4	6	4	6	24	6	4	6	4	20	6	10					16			0	96	120	К К К К К К К К К К						
ОП.09	Метрология и стандартизация		64	К К		4	4	4	12	4	4	4	4			4	4	4	4	16		4	4	4	4	20	4	4	4	4	16										0	64	64	К К К К К К К К К К						
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности		56	К К		4	2	4	10	2	4	2	4			2	4	2	4	12		2	4	2	4	14	4	2	4	2	12	4	4					8			0	56	56	К К К К К К К К К К						
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	88		К К					0											0						0													0	0	88	К К К К К К К К К К						
ОП.12	Охрана труда	32		К К					0											0						0													0	0	32	К К К К К К К К К К						
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	8	18	К К		2		2	4							2		2		4			2		2	4	2		2		4	2								0	18	26	К К К К К К К К К К						
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	100	144	К К		8	8	8	24	8	8	8	8			8	8	8	8	32		8	8	8	8	40	8	8	8	8	32	10	6					16			0	144	244	К К К К К К К К К К						
УП.02.01	Учебная практика		72	К К					0											0						0					24	36	60	12					12	72	72	К К К К К К К К К К						
ПП.02.01	Производственная практика		144	К К					0											0						0							0	24	36	36	36	12	144	144	144	К К К К К К К К К К						
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий		142	К К	6	6	10	6	28	10	6	10	6			10	6	10	6	32		10	6	10	6	42	6	10	6	10	32	8						8			0	142	142	К К К К К К К К К К						
Промежуточная аттестация				К К					0											0						0													0			К К К К К К К К К К						
ОП. 04	Микробиология, санитария и гигена в пищевом	18		К К					0											0						0													0	0	18	К К К К К К К К К К						
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	18		К К					0											0						0													0	0	18	К К К К К К К К К К						
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя		12	К К					0											0						0		12				12							0	12	12	К К К К К К К К К К						
ПМ.02	Экзамен квалификационный		12	К К					0											0						0											12		0	0	0	К К К К К К К К К К						
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий		12	К К					0											0						0			12			12							0	12	12	К К К К К К К К К К						
Самостоятельная работа				К К	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					0			0	0	0	К К К К К К К К К К						
				К К					0											0						0													0	0	0	К К К К К К К К К К						
ВСЕГО		612	900	0	0	12	36	36	120	36	36	36	36			36	36	36	36	144		36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	24	156	888	1452	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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