2024 год 2025 год

			Total   Tota																								202	25 год																
				сентябрь							Е	юябрь		Į.	цекабрь				январь				февралі			М	эрт		ar	трель		ма	ій		июн	dЬ		$\neg$	$\overline{}$	T	июль		август	CT
			Þ	4 5 8 8			23	6	2 2	<u>.                                      </u>	2 3	23	00	22	12	80		¥	= 9	52	=	80	15	=	9	15 38	63	2	2 6	92	2	10	27		7 4 :	5 8			, '	35	6 y	3 2 6	9 5	30
9			30	6	23/2	ž	6	4	28/2		<del>8</del>   3	28	25%	50	§ 3	23	E 8	-   Š	90 1	502	27.0	93(	5 5	25	1	10/1	2 2 2	5	E 4	212	8	05/	190		05/	23 23		2	۰	300	.   ₹   }	28/6	, [≦] ₹	18/2
Индекс	Компоненты программы		一		تلنتات		_	номе	na vane	H 33DHFL	зарных нелель			0 0 10 10 10		5	3 -	10 1   0   0							номе	ра календа	DULIY U	елель	11-						$\rightarrow$		2 семестр	, š		خلب	علنتك	حلسك		
_ ₽	компоненты программы		ь	oc	6 0	-	100		4 8	прарти			0	0	- 0	m		5	г., г.								4 E 2					6 0	- 2		23	9 2		ē	- 5	P 00	Ta 1	0 - 0	- m	4 0
		УП	in	e e	ÿ 4 .	_	_		4 4		, ,		7	Š.	S S	32	- 1	: 上	C1 6	0 4	ς.	9	r &	2							-	- 6	2 2		21 21	2 2		7	'	2 2	6 6	0 0 0		m m
						По	орядко	вые но	мера н	едель уч	чебного	года 1 к	ypc			_									Поряд		вера неде.	ль учебы	ного года										, '					
		le :	2c —	2	ω 4 1	2	9	۲-	8 6		2 :	12	2	4 ;	15	11		8	19	2 2	22	23	24	26		28 27	30	5	32	34	G	36	38		41	43				44	46	4 8 4 4 4 9	50	51
ОГСЭ.02						0				0			0			- (	0 0	) K	K 2	2 2	2 6	5 2	2 2	2	8	2 2	2 2 2	10	2 4		6	2 2	2	6					36	KK	K	K K K	K	K K
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	33 2		2	2 2	2 10	2	2	2 2	8	2 2	2 2	2 8	2	2 3	- 5	7 3:		К	2	- 1	2 2	2		4	2	2 2	2 6	4 2		6	2 2		4	2	2	4	26	59	KK	K	K K K	K	K K
	Физическая культура	33 3		2	2 2	2 10	2	2	2 2	8	2 2	2 2	2 8	2	2 3	- 1	7 3:		K 2	2 2	2 (	5 2	2 2	2	8	2 2	2 2 2	10	2 2		4	2 2	2	6	2	2	4	38	71	K K	K	K K K	K	KK
	Основы бережливого производства			$\perp$	$\rightarrow$	0				0			0			(	0 0		K 2	2 2	2 (	5 2	2 2	2	8	2 2	2 2 2	10	4 2		6	2 2	2	6			0	36	36	K K	K	K K K	K	KK
EH.01	Химия	32 1	.12 2	2	2 2	2 10	2	2	2 2	8	2 2	2 2	2 8	2	2 2			2 K	Κ e	5 4	6 1	6 4	6 4	6	20	4 6	4 6 4	1 24	6 4		10	8 8	8	24	8	8 2	18	112		K K	K	K K K	K	K K
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	6	2	6 2	6 22	2	6	2 6	16	2 (	5 2	6 16	2	4 4	1	0 6	4 K	К		- (	)			0			0			0			0		- 1 /	0	0	64	KK	KF	K K K	K	K K
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64		2		4 16	2	4	2 4	12	2 4	1 2	4 12	1 4	6 8	6 2	4 6		К		-	)			0			0			0			0			0	0	64	KK	KI	K K K	K	KK
ОП.08	Охрана труда	32		2	2 2 :	2 10	2	2	2 2	8	2 2	2 2	2 8		2 2	2 (	5 3.	2 K	К		(	)			0			0			0			0		$\Box$	0	0	32	KK	K	K K K	K	KK
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации		32			0				0			0					Y.C	YC o				2 2			2 2						2 2				- 1 /	0	22	32	TC T/	v /	vc vc vc	w /	YC YC
	кулинарных полуфабрикатов					U				U			U			,	) (	K	K 4	2   2	2 0	)   2	2 2	2	8	2   2	2   2   .	10	2 2		4	2   2		4		- 1 /	U	32	32	KK	KK	KK	K	KK
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных	- 3	38			0				0									×4 .																						7		/ 7	
,,	полуфабрикатов					0				0			0			(	0	) K	K 2	2   2	2 6	) 2	2 2	2	8	2 2	2 2 2	10	2 2		4	2 2	4	8		2	2	38	38	KK	KK	KKK	K	KK
УП.01	Учебная практика		72	$\top$	-	0				0			0			(	) (	) К	К	6		5 6	6		12	6	6 (	18	6 6		12	6	6	12	6	6	12	72	72	КК	K	ккк	K	КК
	Выполнение работ по профессии Повар	102		2 12	6 6		: 6	6	6 6	24	6 /	5 6	6 24		6	1	2 10		K 2	) 6	2 1	0 6	2 6	2	16	6 2	6 2 1	22	2 6	++	8	2 6	4	12	6	6 6		86	188	K K	K	KKK	K	K K
УП.07.01	Учебная практика	72			6 6	6 18		6	6 6	24		5 6	6 24		0	-	5 7	2 K	K 6	5	6 1	2	6	6	12	6	6	12	- 0	++	0	- 0	-	0	- 0		0	36	108	KK	K	KKK	K	K K
ПП.07.01	Производственная практика		72	+	-	0	ľ		0 0	0	ı,	, 0	0	Ŭ			) (	V	V	_		)	-	Ŭ	0	-	-	0	-	++	0		36	36	36	-	26	72	72	KK	K	KKK	K	K K
	Выполнение работ по профессии Кондитер		72 6	6	6 6	6 30	6		_	6		+ +	0				) 3		V 6	5 2	6 1	4 2	6 2	6	16	2 6	2 6 1	18	6 2		8	6 2	6	14	2	-	2	72	109	K K	K	KKK	K	K K
УП.07.02	Учебная практика	36		- 6	0 0	12	- 6	+	6	12	6	-	12		-	ĺ	) 3		I/ 6	, 2	6 1	2	6	4	10	2 0	2 0 .	13	0 2	+	0	0 2	0	0		$\dashv$	- 2	76	72	V V	10 7	C IC IC	TC F	K K
ПП.07.02	Учеоная практика Производственная практика		36	0	- 0	0	. 0	++	0	0	0	0	0				) (	O K	V (	,	0 1	2	0	0	0	0		0		26	36	+	-	0		$\dashv$	0	36	36	VV	V I	V V V	- K	VV
	Производственная практика Выполнение работ по профессии Пекарь	36		+	+++	0		4	6 6	18	6 1		15				) 3	6 K	I/C	-			-		12	4		10	4	30	30	+	-	0		$\dashv$	0	40	76	K K	K P	K K K	K F	K K
	Учебная практика	36	20	+	++	0	_	0	0 0	0	0 0	, 0	6 6	1.2	12 (		0 3		T.C	0		) 0		-	0	0	0 (	10	- "	-	4	-	_	0	$\rightarrow$	$\dashv$	0	40	26	TC T	YC V	K K K	TC F	K K
			36	+	++	0		+		-	-	+	0 0	12	12 0	3	0 3	0 10	K	+		)	_	-	0	$\rightarrow$		0	-		6 36	-	_	0	$\rightarrow$	$\dashv$	0	26	30	K K	K N	K K K	K F	K K
ПП.07.03	Производственная практика	-	96	_	$\rightarrow$	-	_			0	_		V			- (	-		K					_	-			0			0 30			-		_	0	36	36	K K	K K	K K K	K F	K K
077.01	Промежуточная аттестация	- 12		_	$\overline{}$	0							0		-	0 1	0 (		K			)			0			0		_	0			0		_	0	0	10	K K	K B	K K K	K P	K K
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	12	_	_	$\rightarrow$	0				0	_				4		2 1:		K			)		_	0			0			0			0		$\rightarrow$	U	0	12	K K	KK	K K K	K	K K
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	12	4		$\perp \perp \perp$	0				0			0		2		2 1:		K			)			0	$\perp$		0			0			0		$\rightarrow$	0	0	12	KK	KK	KKK	K	KK
	Охрана труда	12	4	$\perp$	$\rightarrow$	0				0			0		2		2 1:		K			)			0			0			0			0			U	0	12	KK	KK	K K K	K	KK
EH.01	Химия		10		$\perp$	0				0			0			(	0 0	) K	К		(	)			0			0			0			0		10	10	10	10	K K	K	K K K	K	K K
ПM.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,		10			0				0			0				0	N V	T/						0			0			0			0		10	10	10	10	vv	v i	v v v	v i	vv
	должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)		.0			0				0			0			,		, K	IX		,	<b>'</b>			0			0			0			0		10	10	10	10	KK	K   F	C K K	I K	KKK
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар		8			0				0			0			(	0 0	) К	К		(	)			0			0			0			0		8	8	8	- 8	KK	KI	к к к	KI	K K
				$\Box$		0		T		0		T	0			(	) (	) К	К		(	)			0			0			0			0		$\neg \neg$	0	0	0	КК	KI	ккк	K	КК
	Выполнение работ по профессии Пекарь		8	+	++	0	_	++	$\dashv$	0	+	+	0	_	+		) (		V	+		)	-		0	+	++	0		+	0	-	_	0		$\rightarrow$	8	9	8	V V	V	v v v	v	VV
, 4.07.03			0	$\perp$	$\rightarrow$	0	_			0	_	-	0				) (		IC.						0	$\perp$		U		$\perp$	0			9	0	_	0	0	0	TC TC	K P	K K K	TC P	K K
EILOI	Самостоятельная работа					_	_						-				-		K																		-	0	- 0	K K	K F	K K K	K	K K
	Химия		16	+	++	0	_	$\vdash$		0	-	+	0		+	(	0 (	K	K	+	-	)	_	+ 4	0	+	++	0		-	0	4 2	2	8	$\rightarrow$	8	8	16	16	K K	KK	KKK	K	K K
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации		4			0				0			0			(	0 0	) К	К			)			0			0			0	4		4		- 1 /	0	4	4	кк	KI	ккк	K	кк
<u> </u>	кулинарных полуфабрикатов			$\perp$	$\rightarrow$			$\sqcup$	_		$\perp$	$\perp$			$\bot$				.``	$\perp$				$\perp$		$\perp$	$\perp$			$\bot\bot$		$-\Box$			$\perp$	$\dashv$	النا						411	
	Выполнение работ по профессии Повар		2		$\perp$																	)			0			0			0			0		2	2	2	2	KK	K	K K K	K	KK
	Выполнение работ по профессии Кондитер		2			0				0			0			(	0	) K	К		(	)			0			0			0			0	2		2	2	2	KK	K	K K K	K	KK
ВСЕГО		612 8	64 3/	36	36 36 3	36 180	0 36	36	36 36	144	36 3	6 36	36 14	4 36 3	36 36	36 14	44 61	2 0	0 3	6 36	36 10	18 36	36 36	36	144 3	36 36 3	6 36 3	6 180	36 36	36 3	6 144	36 36	36 36	144 3	36 36 3	36 36	144	864	1476	0 0	0 (	0 0 0	0 /	0 0
								_												_																-	_	-	-					