График учебного процесса группы ТПР 401 4 курс, 2026-2027 уч.год

18

Индекс	Компоненты программы	ч\УП 1с	ч\УП 2с	2026 год: сентябрь 1/5	7/12	14/19	21/26		октябрь 28/3	5/10	12/17	19/24	26/31		ноябрь 2/7	9/14	16/21	23/28		декабрь 30/5	7/12	14/19	21/26	28	1 семестр
				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: 1	2	3	4		5	6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	14	26	2		2		4	2		2		2	6		2		2	4					0	14
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	8	12		2		2	4		2		2		4					0					0	8
А.01	Адаптивная физическая культура	14	28	2		2		4	2		2		2	6		2		2	4					0	14
СГ.05	Основы финансовой грамотности	40		2	4	4	4	14	2	4	2	4	2	14	4	2	4	2	12					0	40
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		80					0						0					0					0	0
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	80		6	6	6	6	24	6	6	6	6	8	32	8	8	8		24					0	80
ОП.10	Основы предпринимательства, способы поиска работы		36					0						0					0					0	0
МДК 03.01	Технологические процессы производства макаронных изделий	44	114	2	4	4	4	14	4	4	4	4	4	20	4	2	4		10					0	44
УП.03	Учебная практика		72					0						0					0					0	0
ПП.03	Производственная практика		72					0						0					0					0	0
МДК 04.01	Организация процессов производства хлеба, х/б, макаронных и кондитерских изделий	110		8	10	8	10	36	8	10	8	10	8	44	10	10	10		30					0	110
УП.04	Учебная практика	36						0						0					0	36				36	36
ПП.04	Производственная практика	36						0						0					0		36			36	36
МДК 06.01	Организация работы структурного подразделения	102		8	8	8	8	32	10	8	10	8	8	44	8	10	8		26					0	102
УП.06	Учебная практика	36						0						0					0	36				36	36
ПП.06	Производственная практика	36						0						0					0				36	36	36
ПДП	Преддипломная практика		144					0						0					0					0	0
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216					0						0					0					0	0
Промежуточная аттестация								0						0					0					0	0
МДК 04.01	Организация процессов производства хлеба, х/б, макаронных и кондитерских изделий	10						0						0				10	10					0	10
ПМ.04	Квалификационный экзамен	10						0						0				10	10					0	10
МДК 06.01	Организация работы структурного подразделения	8						0						0				8	8					0	8
ПМ.06	Квалификационный экзамен	8						0						0				2	2				6	6	8
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		12					0						0					0					0	0
МДК 03.01	Технологические процессы производства макаронных изделий		12					0						0					0					0	0
ПМ.03	Квалификационный экзамен		12					0						0					0					0	0
Самостоятельная работа								0						0					0					0	0
МДК 03.01	Технологические процессы производства макаронных изделий		24					0						0					0					0	0
МДК 04.01	Организация процессов производства хлеба, х/б, макаронных и кондитерских изделий	12			2		2	4		2		2		4	2		2		4					0	12
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		4					0						0					0					0	0
МДК 06.01	Организация работы структурного подразделения	8				2		2	2		2		2	6					0					0	8
ВСЕГО		**612**	**864**	30	36	36	36	138	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	6	150	612

Индекс	Компоненты программы	2026 год: январь 31/2	4/9	12/16	18/23	25/30		февраль 1/6	8/13	15/20	22/27		март 1/6	8/13	15/20	22/27	29/3		апрель 5/10	12/17	19/24	26/1		май 3/8	10/15	17/22	24/29		июнь 31/5	7/12	14/19	21/26	28	2 семестр	Итого	2027 год: июль 2/2	4/9	11/16	18/23	25/30		август 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	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	53	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	К	К	2	4	2	8	4	2	4	2	12	4	2				6					0					0					0	26	40	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	К	К	2		2	4		2			4		2		4	6		2			2						0					0	12	20	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
А.01	Адаптивная физическая культура	К	К	2	4	4	10	4	4	2	4	14	2	2				4					0					0					0	28	42	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
СГ.05	Основы финансовой грамотности	К	К				0					0						0					0					0					0	0	40	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	К	К	8	8	8	24	8	8	8	8	32	8	10	6			24					0					0					0	80	80	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	К	К				0					0						0					0					0					0	0	80	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.10	Основы предпринимательства, способы поиска работы	К	К	4	4	4	12	4	4	4	4	16	4	4				8					0					0					0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 03.01	Технологические процессы производства макаронных изделий	К	К	10	14	14	38	12	14	14	12	52	12	12				24					0					0					0	114	158	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.03	Учебная практика	К	К				0					0			36	36	72						0					0					0	72	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.03	Производственная практика	К	К				0					0						0		36	36		72					0					0	72	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 04.01	Организация процессов производства хлеба, х/б, макаронных и кондитерских изделий	К	К				0					0						0					0					0					0	0	110	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.04	Учебная практика	К	К				0					0						0					0					0					0	0	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.04	Производственная практика	К	К				0					0						0					0					0					0	0	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 06.01	Организация работы структурного подразделения	К	К				0					0						0					0					0					0	0	102	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.06	Учебная практика	К	К				0					0						0					0					0					0	0	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.06	Производственная практика	К	К				0					0						0					0					0					0	0	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПДП	Преддипломная практика	К	К				0					0						0			30	36	66	36	36	6		78					0	144	144	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ГИА	Государственная итоговая аттестация	К	К				0					0						0					0			30	36	66	36	36	36	36	6	150	216	216	К	К	К	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	К	К	К
МДК 04.01	Организация процессов производства хлеба, х/б, макаронных и кондитерских изделий	К	К				0					0						0					0					0					0	0	10	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.04	Квалификационный экзамен	К	К				0					0						0					0					0					0	0	10	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 06.01	Организация работы структурного подразделения	К	К				0					0						0					0					0					0	0	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.06	Квалификационный экзамен	К	К				0					0						0					0					0					0	0	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	К	К				0					0			12			12					0					0					0	12	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 03.01	Технологические процессы производства макаронных изделий	К	К				0					0			12			12					0					0					0	12	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.03	Квалификационный экзамен	К	К				0					0		6				6			6		6					0					0	12	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Самостоятельная работа		К	К				0					0						0					0					0					0	0		К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 03.01	Технологические процессы производства макаронных изделий	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	6	4				10					0					0					0	24	24	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 04.01	Организация процессов производства хлеба, х/б, макаронных и кондитерских изделий	К	К				0					0						0					0					0					0	0	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	К	К	0		2	4					0						0					0					0					0	4	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 06.01	Организация работы структурного подразделения	К	К				0					0						0					0					0					0	0	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ВСЕГО		0	0	30	36	36	102	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	6	150	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