2021 год — 2022 год

Индекс	Компоненты программы	ч\УП		сентябрь					октябрь						ноябрь					декабрь					1 семестр	январь						февраль					март						апрель					май					июнь						2 семестр	Итого	июль					август				
				1\4	6\11	13\18	20\25		27\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\5	7\12	14\19	21\26		28\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		30\4	6\11	13\18	20\25	27/2				27\2	4\9	11\16	18\23	25\30	1\6	8\13	15\20	22\27	29\3
номера календарных недель				36	37	38	39		40	41	42	43	44		45	46	47	48		49	50	51	52			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	36
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	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
ОГЭС.01	Основы философии	48		4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4	2	4	12	2	4	2		8	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	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2			4						0	36	68	К	К	К	К	К	К	К	К	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	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2			4						0	36	68	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ЕН.02	Экологические основы природорплльзования		48					0						0					0					0	0	К	К	4	2	4	10	2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	14	4	2	4	2	12					0						0	48	48	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.01	Инженерная графика	84	56	4	6	4	6	20	4	6	4	6	4	24	6	4	6	4	20	6	6	8		20	84	К	К	2	4	2	8	4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4	2	4	12	2	6			8						0	56	140	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.04	Микробиология, санитария и гигена в пищевом про	80		6	4	6	4	20	6	4	6	4	6	26	4	6	4	6	20	4	6	4		14	80	К	К				0					0						0					0					0						0	0	80	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных	72	48	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	6	4	10		20	72	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	6	10			16						0	48	120	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.09	Метрология и стандартизация		64					0						0					0					0	0	К	К	4	4	4	12	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16					0						0	64	64	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности		56					0						0					0					0	0	К	К	4	2	4	10	2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	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		6	6	6	6	24	6	6	6	6	6	30	6	6	6	6	24	6	4			10	88	К	К				0					0						0					0					0						0	0	88	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.12	Охрана труда	32		2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2		6	32	К	К				0					0						0					0					0						0	0	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	8	18	0	2	0	2	4	0	2	0	2		4					0					0	8	К	К	2		2	4		2		2	4		2		2		4	2		2		4	2				2						0	18	26	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.01	Технология обработки продктов убоя	100	144	6	6	6	6	24	6	6	6	6	6	30	8	6	8	6	28	6	6	6		18	100	К	К	8	8	8	24	8	8	8	8	32	8	8	8	8	8	40	8	8	8	8	32	8	8			16						0	144	244	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.02.01	Учебная практика		72					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0			36	36	72						0	72	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.02.01	Производственная практика		144					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0	36	36	36	36		144	144	144	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий		142					0						0					0					0	0	К	К	6	10	6	22	10	6	10	6	32	10	6	10	6	10	42	6	10	6	10	32	10	4			14						0	142	142	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Промежуточная аттестация							0						0					0					0	0	К	К																																		К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП. 04	Микробиология, санитария и гигена в пищевом	18						0						0					0				18	18	18	К	К				0					0						0					0					0						0	0	18	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	18						0						0					0				18	18	18	К	К				0					0						0					0					0						0	0	18	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя		12					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0					12	12	12	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.02	Экзамен квалификационный		12																						0	К	К				0					0						0					0					0					12	12	12	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий		12					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0					12	12	12	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Самостоятельная работа							0						0					0					0																																		0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
								0						0					0					0							0					0						0					0					0						0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ВСЕГО		576	900	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	576			36	36	36	108	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	36	180	900	1464										