2023 год / 2024 год

Индекс	Компоненты программы	УП		сентябрь											ноябрь					декабрь						1 семестр	январь						февраль					март						апрель					май					июнь						2 семестр	Итого	июль					август				
				01\02	04\09	11\16	18\23	25\30		02\07	09\14	16\21	23\28		30\04	06\11	13\18	20\25		27\02	04\09	11\16	18\23	25\28			29\30	01\06	08\13	15\20	22\27		29\03	05\10	12\17	19\24		26\02	04\09	11\16	18\23	25\30		01\06	8\13	15\20	22\27		29\04	06\11	13\18	20\25		27\01	03\08	10\15	17\22	24\27				28\29	01\06	08\13	15\20	22\27	29\03	05\10	12\17	19\24	26\31
				номера календарных недель																																																																		
		УП		36	37	38	39	40		41	42	43	44		45	46	47	48		49	50	51	52	53			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	1	2	3	4	5		6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17	18			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				44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	**36**		2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	4	4	2			10	36	К	К	К			0					0						0					0					0						0	0	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	**36**		2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	36	К	К	К			0					0						0					0					0						0	0	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	**36**		2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	4	4	2			10	36	К	К	К			0					0						0					0					0						0	0	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		**36**						0					0					0						0	0	К	К	К	2	2	4	2	2	2	2	8				2	2	4	2	2	2	2	8					0			4	4	4	12	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.06	Охрана труда		**36**						0					0					0						0	0	К	К	К	4	2	6	4	2	4	2	12				2	4	6	2	4	2	4	12					0						0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	**36**		2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	36	К	К	К			0					0						0					0					0						0	0	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		**36**						0					0					0						0	0	К	К	К	2	4	6	2	4	2	4	12				4	2	6	4	2	4	2	12					0						0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.09	Физическая культура	**32**	**34**	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2			6	32	К	К	К	4	2	6	4	2	4	2	12				2	4	6	2	4	2	2	10					0						0	34	66	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.11	История кухни народов мира	**34**		2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	2		8	34	К	К	К			0					0						0					0					0						0	0	34	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**36**			8	8	8	8	32	4				4					0						0	36	К	К	К			0					0						0					0					0						0	0	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**94**							0	4	8	8	8	28	8	8	8	8	32	8	8	8	8	2	34	94	К	К	К			0					0						0					0					0						0	0	94	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.01	Учебная практика	**36**	**36**		6		6		12	6		6		12	6		6		12						0	36	К	К	К		6	6		6		6	12				6		6	6		6		12					0						0	36	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.01	Производственная практика		**108**						0					0					0						0	0	К	К	К			0					0	36	36	36			108					0					0						0	108	108	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**36**			10	10	10	6	36					0					0						0	36	К	К	К			0					0						0					0					0						0	0	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**138**	**102**					4	4	10	10	10	10	40	10	10	10	10	40	12	12	12	12	6	54	138	К	К	6	8	6	20	8	6	8	6	28				6	8	14	6	8	6	8	28					0			8	4		12	102	240	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
УП.02	Учебная практика	**36**	**72**			6		6	12		6		6	12		6		6	12						0	36	К	К	К	6	6	12	6	6	6	6	24				6	6	12	6	6	6	6	24					0						0	72	108	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.02	Производственная практика		**216**						0					0					0						0	0	К	К	К			0					0						0					0	36	36	36	36	144	36	36				72	216	216	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**36**						0					0					0						0	0	К	К	6	4	8	18	4	8	4	2	18						0					0					0						0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**70**						0					0					0						0	0	К	К	К			0				6	6				8	4	12	8	4	8	6	26					0			10	8	8	26	70	70	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.05	Учебная практика		**36**						0					0					0						0	0	К	К	К	6		6	6		6		12					6	6		6		6	12					0						0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Промежуточная аттестация								0					0					0						0	0	К	К	К			0					0						0					0					0						0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	**8**							0					0					0			2	6		8	8	К	К	К			0					0						0					0					0						0	0	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	**8**							0					0					0				2	6	8	8	К	К	К			0					0						0					0					0						0	0	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.06	Охрана труда		**8**						0					0					0						0	0	К	К	К			0					0						0					0					0				8		8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**14**						0					0					0						0	0	К	К	К			0					0						0					0					0			14			14	14	14	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**14**						0					0					0						0	0	К	К	К			0					0						0					0					0				2	12	14	14	14	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**10**							0					0					0			2	2	6	10	10	К	К	К			0					0						0					0					0						0	0	10	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**10**						0					0					0						0	0	К	К	К			0					0						0					0					0				10		10	10	10	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Самостоятельная работа								0					0					0						0	0	К	К	К																														0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
									0					0					0						0	0	К	К	К																														0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ВСЕГО		**612**	**864**	12	36	36	36	36	156	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	36	24	168	612	0	0	12	36	36	84	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	24	168	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