2024 год

2025 год

Индекс	Компоненты программы	ч\УП		сентябрь					октябрь						ноябрь					декабрь					1 семестр
				2 7	9 14	16 21	23 28		30 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		
				номера календарных недель																					
				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		6	7	8	9	10		11	12	13	14		14	15	16	17		
ОП.00	***Общепрофессиональные дисциплины***																								
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в организации	**17**	**24**	2	2		2	6				2		2				2	2	2		2	3	7	17
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	**34**		2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	34
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	**17**	**18**	2	2	2		6	2		2			4				2	2	2		2	1	5	17
АЦ.00	Адаптационные учебные дисциплины							0						0					0					0	0
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	**30**	**20**	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2			4	30
АД.02	Социальная адаптация	**17**	**20**	2		2	2	6		2			2	4				2	2		2		3	5	17
АД.05	Адаптивная физическая культура	**34**	**36**	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	34
ПМ.00	Профессиональные модули							0						0					0					0	0
МДК.01.01	Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего	54	30	8	4	4	4	20	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	4	4	4	4	16	54
УП.01	Учебная практика	60	60					0						0				12	12	12	12	12	12	48	60
ПП.01	Производственная практика		60					0						0					0					0	0
МДК.02.01	Технологии изготовления хлебобулочных	**67**	**32**	10	4	4	4	22	2	2	2	2	2	10	4	4	4	4	16	4	6	6	3	19	67
МДК.02.02	Технологии презентации и продажи		**30**					0						0					0					0	0
УП.02	Учебная практика	**180**	**270**		12	12	12	36	18	18	18	18	18	90	18	18	18		54					0	180
ПП.02	Производственная практика		**90**					0						0					0					0	0
	Промежуточная аттестация							0						0					0					0	0
ПМ.01	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места		**30**					0						0					0					0	0
	Самостоятельная работа							0						0					0					0	0
ВСЕГО		**510**	**720**	30	30	30	30	120	30	30	30	30	30	150	30	30	30	30	120	30	30	30	30	120	**510**

Индекс	Компоненты программы	2 семестр	Итого	июль					август				
				30 5	7 12	14 19	21 26	28 2	4 9	11 16	18 23	25 30	
				номера календарных недель									
				27	28	29	30	31	32	33	34	35	
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс									
				44	45	46	47	48	49	50	51	52	
ОП.00	***Общепрофессиональные дисциплины***												0
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в организации	0	24	41	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	0	0	34	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	0	18	35	К	К	К	К	К	К	К	К	К
АЦ.00	Адаптационные учебные дисциплины	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	0	20	50	К	К	К	К	К	К	К	К	К
АД.02	Социальная адаптация	2	20	37	К	К	К	К	К	К	К	К	К
АД.05	Адаптивная физическая культура	0	36	70	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.00	Профессиональные модули	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.01.01	Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего	0	30	84	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.01	Учебная практика	0	60	120	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.01	Производственная практика	0	60	60	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.01	Технологии изготовления хлебобулочных	0	32	99	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.02	Технологии презентации и продажи	0	30	30	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.02	Учебная практика	0	270	450									
ПП.02	Производственная практика	90	90	90	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Промежуточная аттестация	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.01	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	30	30	30	К	К	К	К	К	К	К		К
	Самостоятельная работа		0		К	К	К	К	К	К	К		К
ВСЕГО		**140**	**720**	**1230**									

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