График учебного процесса группы ТПР 202 2 курс, 2025-2026 уч.год

2025

Индекс	Компоненты программы	ч\УП 1с	ч\УП 2с	сентябрь 01/06	08/13	15/20	22/27		октябрь 29/04	06/11	13/18	20/25	27/01		ноябрь 03/08	10/15	17/22	24/29		декабрь 01/06	08/13	15/20	22/27		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.01	История России		60					0						0					0					0	0
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	32	30	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2		6	32
СГ.04	Физическая культура	32	30	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2		6	32
СГ.05	Основы бережливого производства	32		2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8				6	6	32
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	96		6	6	6	6	24	6	6	6	6	6	30	6	6	6	6	24	6	6	6		18	96
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств		30					0						0					0					0	0
ОП.05	Инженерная графика	64	75	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	4	4	4		12	64
ОП.06	Охрана труда	32		2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2		6	32
ОП.07	Основы стандартизации и сертификации		60					0						0					0					0	0
ОП.09	Технологическое оснащение отрасли	64		4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	4	4	4		12	64
ОП.10	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		30					0						0					0					0	0
МДК 03.01	Производственно-технический контроль	80		6	4	6	4	20	6	4	6	4	6	26	4	6	4	6	20	4	6	4		14	80
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, п/ф и готовой продукции	64	60	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	4	4	4		12	64
УП.03.01	Учебная практика		36					0						0					0					0	0
ПП.03.01	Производственная практика		72					0						0					0					0	0
МДК 05.01	Технология выполнения работ по профессии Пекарь	80	165	4	6	4	6	20	4	6	4	6	4	24	6	4	6	4	20	6	4	6		16	80
УП.05.01	Учебная практика		72					0						0					0					0	0
ПП.05.01	Производственная практика		108					0						0					0					0	0
								0						0					0					0	0
	Промежуточная аттестация							0						0					0					0	0
СГ.01	История России (консультация)		4					0						0					0					0	0
СГ.05	Основы бережливого производства (консультация)	8						0						0					0	2	2	2	2	8	8
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (консультация)	8						0						0					0				8	8	8
	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (экзамен)	4						0						0					0				4	4	4
ОП.06	Охрана труда (консультация)	2						0						0					0				2	2	2
ОП.06	Охрана труда (экзамен)	4						0						0					0				4	4	4
МДК 03.01	Производственно-технический контроль (консультация)	2						0						0					0				2	2	2
	Производственно-технический контроль (экзамен)	6						0						0					0				6	6	6
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, п/ф и готовой продукции (консультация)		2					0						0					0					0	0
	Контроль качества и безопасности сырья, п/ф и готовой продукции (экзамен)		6					0						0					0					0	0
ПМ.03	Квалификационный экзамен (консультация)		2					0						0					0					0	0
	Квалификационный экзамен (экзамен)		6					0						0					0					0	0
МДК 05.01	Технология выполнения работ по профессии Пекарь (к)		2					0						0					0					0	0
	Технология выполнения работ по профессии Пекарь (э)		6					0						0					0					0	0
ПМ.05	Квалификационный экзамен (консультация)		2					0						0					0					0	0
	Квалификационный экзамен (экзамен)		6					0						0					0					0	0
								0						0					0					0	0
	Самостоятельная работа							0						0					0					0	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2						0						0					0				2	2	2
								0						0					0					0	0
ВСЕГО		612	864	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	612

2026

Индекс	Компоненты программы	январь 29/03	05/10	12/17	19/24	26/31		февраль 02/07	09/14	16/21	23/28		март 02/07	09/14	16/21	23/28	30/04		апрель 06/11	13/18	20/25	27/02		май 04/09	11/16	18/23	25/30		июнь 01/06	08/13	15/20	22/27		2 семестр	Итого	июль 27\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	36
	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					44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
СГ.01	История России	К	К	4	4	4	12	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	2	4	2	4	12					0					0	60	60	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2		6					0					0	30	62	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
СГ.04	Физическая культура	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2		6					0					0	30	62	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
СГ.05	Основы бережливого производства	К	К				0					0						0					0					0					0	0	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	К	К				0					0						0					0					0					0	0	96	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2		6					0					0	30	30	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.05	Инженерная графика	К	К	6	4	6	16	4	6	4	6	20	4	6	4	6	4	24	6	4	5		15					0					0	75	139	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.06	Охрана труда	К	К				0					0						0					0					0					0	0	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.07	Основы стандартизации и сертификации	К	К	4	4	4	12	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4	4		12					0					0	60	60	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.09	Технологическое оснащение отрасли	К	К				0					0						0					0					0					0	0	64	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.10	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2		6					0					0	30	30	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 03.01	Производственно-технический контроль	К	К				0					0						0					0					0					0	0	80	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, п/ф и готовой продукции	К	К	4	4	4	12	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4	4		12					0					0	60	124	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.03.01	Учебная практика	К	К				0					0						0				30	30	6				6					0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.03.01	Производственная практика	К	К				0					0						0					0			30	36	66	6				6	72	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 05.01	Технология выполнения работ по профессии Пекарь	К	К	10	12	10	32	12	10	12	10	44	12	10	12	10	12	56	10	12	11		33					0					0	165	245	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.05.01	Учебная практика	К	К				0					0						0					0	30	36	6		72					0	72	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.05.01	Производственная практика	К	К				0					0						0					0					0	30	36	36	6	108	108	108	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
		К	К				0					0						0					0					0					0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Промежуточная аттестация	К	К																																	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
СГ.01	История России (консультация)	К	К				0					0						0	2		2		4					0					0	4	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
СГ.05	Основы бережливого производства (консультация)	К	К				0					0						0					0					0					0	0	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (консультация)	К	К				0					0						0					0					0					0	0	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (экзамен)	К	К				0					0						0					0					0					0	0	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.06	Охрана труда (консультация)	К	К				0					0						0					0					0					0	0	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.06	Охрана труда (экзамен)	К	К				0					0						0					0					0					0	0	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 03.01	Производственно-технический контроль (консультация)	К	К				0					0						0					0					0					0	0	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Производственно-технический контроль (экзамен)	К	К				0					0						0					0					0					0	0	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, п/ф и готовой продукции (консультация)	К	К				0					0						0				2	2					0					0	2	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Контроль качества и безопасности сырья, п/ф и готовой продукции (экзамен)	К	К				0					0						0					0					0				6	6	6	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.03	Квалификационный экзамен (консультация)	К	К				0					0						0					0					0				2	2	2	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Квалификационный экзамен (экзамен)	К	К				0					0						0					0					0				6	6	6	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 05.01	Технология выполнения работ по профессии Пекарь (к)	К	К				0					0						0					0					0				2	2	2	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Технология выполнения работ по профессии Пекарь (э)	К	К				0					0						0					0					0				6	6	6	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.05	Квалификационный экзамен (консультация)	К	К				0					0						0					0					0				2	2	2	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Квалификационный экзамен (экзамен)	К	К				0					0						0					0					0				6	6	6	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
		К	К				0					0						0					0					0					0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Самостоятельная работа																																			К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве						0					0						0					0					0					0	0	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
							0					0						0					0					0					0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ВСЕГО				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	144	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