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

График учебного процесса группы ПК 11 класс, 1 курс, 2025-2026 уч.год

Индекс	Компоненты программы	ч/УП 1с	ч/УП 2с	2025 год: сентябрь 2/7	9/14	16/21	23/28	октябрь 30/5	7/12	14/19	21/26	28/2	ноябрь 4/9	11/16	18/23	25/30	декабрь 2/7	9/14	16/21	23/28	1 семестр	2026 год: январь 30/4	6/11	13/18	20/25	27/01	февраль 6/8	10/15	17/22	24/1	март 2/8	10/15	17/22	24/29	31/5	апрель 7/12	14/19	21/26	28/3	май 5/10	12/17	19/24	26/31	июнь 2/7	9/14	16/21	23/28	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																																																						
				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
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	32		4	4	4	4	4	4	4	4										0	0	32	К	К				0					0				0				0				0	0	0	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	32		4	4	4	4	4	4	4	4										0	0	32	К	К				0					0				0				0				0	0	0	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	32		4	4	4	4	4	4	4	4										0	0	32	К	К				0					0				0				0				0	0	0	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32		4	4	4	4	4	4	4	4										0	0	32	К	К				0					0				0				0				0	0	0	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	16	22	2	2	2	2	2	2	2	2										0	0	16	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8				0				0	0	22	38	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		66																		0	0	0	К	К	6	6	6	18	6	6	6	6	24	6	6	6	6	24				0				0	0	66	66	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.09	Физическая культура	16	22	2	2	2	2	2	2	2	2										0	0	16	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8				0				0	0	22	38	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения	32		4	4	4	4	4	4	4	4										0	0	32	К	К				0					0				0				0				0	0	0	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	96		12	12	12	12	12	12	12	12										0	0	96	К	К				0					0				0				0				0	0	0	96	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.01	Учебная практика	108						0				36	36	36			72				0	0	108	К	К				0					0				0				0				0	0	0	108	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.01	Производственная практика	180						0							36	36	72	36	36	36	108	180	К	К				0					0				0				0				0	0	0	180	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		34					0									0				0	0	0	К	К	4	2	4	10	2	4	2	4	12	2	4	2	4	12				0				0	0	34	34	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		110					0									0				0	0	0	К	К	10	8	10	28	8	10	8	10	36	8	10	10	10	38				0				0	8	110	110	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.02	Учебная практика		72					0									0				0	0	0	К	К				0					0				0	36	36	36	0				0	0	72	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.02	Производственная практика		144					0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0	0	36	36	108	36			36						0	144	144	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32					0									0				0	0	0	К	К	2	4	2	8	4	2	4	2	12	4	2	4	2	12				0				0	0	32	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		110					0									0				0	0	0	К	К	10	10	10	30	10	10	10	10	40	10	10	10	10	40				0				0	0	110	110	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.05	Учебная практика		72					0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0	36	36	72	0				0	0	72	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.05	Производственная практика		144					0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0			36	36	36	36	36	36	108	144	144	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
								0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0				0	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Промежуточная аттестация								0									0				0	0	0	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 (консультация)	4						0									0			4	4	4	К	К				0					0				0				0				0	0	0	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (экзамен)	6						0									0			6	6	6	К	К				0					0				0				0				0	0	0	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.01	кулинарных изделий разнообразного ассортимента (консультация)	6						0									0			6	6	6	К	К				0					0				0				0				0	0	0	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	кулинарных изделий разнообразного ассортимента (экзамен)	12						0									0			12	12	12	К	К				0					0				0				0				0	0	0	12	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 (консультация)		2					0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0				2	2	2	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (экзамен)		6					0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0				6	6	6	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (консультация)		2					0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0				6	6	6	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экзамен)		6					0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0				12	12	12	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (консультация)		6					0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0				0	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (экзамен)		12					0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0				0	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
								0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0				0	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
								0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0				0	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
								0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0				0	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
								0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0				0	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Самостоятельная работа								0									0				0																																						
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения	2						0									0			2	2	2	К	К				0					0				0				0				0	0	0	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6						0									0			6	6	6	К	К				0					0				0				0				0	0	0	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2					0									0				0	0	0	К	К				0					0				0				0				2	2	2	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ВСЕГО		**612**	**864**	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	612	0	0	36	34	36	106	34	36	34	36	140	34	36	36	36	36	178	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	856	1468