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, 3 курс, 2027-2028 уч.год

Индекс	Компоненты программы	чУП	1с	2с	2027 год: сентябрь					октябрь						ноябрь					декабрь						1 семестр
					1/8	7/12	14/19	21/26		28/3	5/10	12/17	19/24	26/31		2/7	9/14	16/21	23/28		30/5	7/12	14/19	21/26			
					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 3 курс																						
			1с	2с	1	2	3	4		5	6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17		0	24
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		**24**		4	2	4	2	12	4	2	4	2		12					0				0	0	24
ОП.06	Охрана труда			**44**					0						0					0				0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**16**	**22**	2	2	2	2	8	2	2	2	2		8					0				0	0	16
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			**66**					0						0					0				0	0	0
ОП.09	Физическая культура		**16**	**22**	2	2	2	2	8	2	2	2	2		8					0				0	0	16
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности			**66**					0						0					0				0	0	0
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**40**	**44**	4	6	4	6	20	4	6	4	6		20					0				0	0	40
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**48**	**132**	6	6	6	6	24	6	6	6	6		24					0				0	0	48
УП.02	Учебная практика			**144**					0						0					0				0	0	0
ПП.02	Производственая практика			**288**					0						0					0				0	0	0
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**32**		4	4	4	4	16	4	4	4	4		16					0				0	0	32
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**112**		14	14	14	14	56	14	14	14	14		56					0				0	0	112
УП.05	Учебная практика		**144**						0					36	36	36	36	36		108				0	144	К
ПП.05	Производственная практика		**144**						0						0				36	36	36	36	36	108	144	К
									0						0					0				0	0	К
									0						0					0				0	0	К
									0						0					0				0	0	К
									0						0					0				0	0	К
									0						0					0				0	0	К
									0						0					0				0	0	К
									0						0					0				0	0	К
									0						0					0				0	0	К
Промежуточная аттестация									0						0					0				0	0	К
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	**2**							0						0					0	2	2	2	0	0	К
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	**6**							0						0					0	6	6	6	0	0	К
ОП.06	Охрана труда			**2**					0						0					0				0	0	К
ОП.06	Охрана труда			**6**					0						0					0				0	0	К
МДК 02.01, МДК 02.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (консультация)			**2**					0						0					0				0	0	К
	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (экзамен)			**6**					0						0					0				0	0	К
ПМ.02	Квалификационный экзамен (консультация)			**2**					0						0					0				0	0	К
	Квалификационный экзамен (экзамен)			**12**					0						0					0				0	0	К
МДК 05.01,МДК 05.02	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (консультация)	**4**							0						0					0				0	0	К
	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экзамен)	**6**							0						0					0				0	0	К
ПМ.05	Квалификационный экзамен (консультация)	**6**							0						0					0				0	0	К
	Квалификационный экзамен (экзамен)	**12**							0						0					0				0	0	К
									0						0					0				0	0	К
Самостоятельная работа									0						0					0				0	0	К
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих			**2**					0						0					0				0	0	К
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,			**4**					0						0					0				0	0	К
									0						0					0				0	0	К
ВСЕГО		**612**	**612**	**864**	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	**602**

Индекс	Компоненты программы	2028 год: январь					февраль					март					апрель					май					июнь					2 семестр	Итого	июль					август				
		29/4	5/11	12/17	19/24	26/31	2/7	9/14	16/21	23/28		2/7	9/14	16/21	23/28	30/4	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			27/2	4/9	11/16	18/23	25/30	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	
		Порядковые номера недель учебного года 3 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	43	44			44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	К	К								0										0					0					0	0	24										
ОП.06	Охрана труда	К	К	4	4	4	4	4	4	4	12	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16					0					0	44	44	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	К	К	2	2	2	6	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8					0					0	22	38	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	К	К	6	6	6	18	6	6	6	24	6	6	6	6	24	6	6	6	6	24					0					0	66	66	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.09	Физическая культура	К	К	2	2	2	6	2	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8					0					0	22	38	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	К	К	6	6	6	18	6	6	6	24	6	6	6	6	24	6	6	6	6	24					0					0	66	66	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	К	К	4	4	4	12	4	4	4	16	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16					0					0	44	84	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	К	К	12	12	12	36	12	12	12	48	12	12	12	12	48	12	12	12	12	48					0					0	132	180	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.02	Учебная практика	К	К	К	К	К	0				0					0					0	36	36	36	36	108					0	144	144	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.02	Производственая практика	К	К	К	К	К	0				0					0					0				36	36	36	36	36	36	144	36	36	36	108	288	288	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	К	К				0				0					0					0					0					0	0	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	К	К				0				0					0					0					0					0	0	112	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.05	Учебная практика	К	К				0				0					0					0					0					0	0	144	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.05	Производственная практика	К	К				0				0					0					0					0					0	0	144	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
		К	К				0				0					0					0					0					0	0	0	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
		К	К				0				0					0					0					0					0	0	0	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
		К	К				0				0					0					0					0					0	0	0	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								0										0					0					0	0		К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	К	К				0				0					0					0					0					0	0	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	К	К				0				0					0					0					0					0	0	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.06	Охрана труда	К	К				0				0					0					0					0				2	2	2	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.06	Охрана труда	К	К				0				0					0					0					0				6	6	6	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 02.01, МДК 02.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (консультация)	К	К				0				0					0					0					0				2	2	2	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (экзамен)	К	К				0				0					0					0					0				6	6	6	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.02	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				12	12	12	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 05.01,МДК 05.02	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (консультация)	К	К				0				0					0					0					0					0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экзамен)	К	К				0				0					0					0					0					0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.05	Квалификационный экзамен (консультация)	К	К				0				0					0					0					0					0	0	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Квалификационный экзамен (экзамен)	К	К				0				0					0					0					0					0	0	12	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				0				0					0					0					0					0			К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	К	К				0				0					0					0					0				2	2	2	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	К	К				0				0					0					0					0				4	4	4	4	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
ВСЕГО				36	36	36	108	36	36	36	144	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	36	0	144	**864**	**1462**									