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 ТПОП, 3 курс, 2027-2028 уч.год

18

Индекс	Компоненты программы	ч\УП 1с	ч\УП 2с	2026 год: сентябрь 1/5	7/12	14/19	21/26	октябрь 28/3	5/10	12/17	19/24	26/31	ноябрь 2/7	9/14	16/21	23/28	декабрь 30/5	7/12	14/19	21/26	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 3 курс: 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		68																		
СГ.04	Физическая культура	32	32	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2					
ОП.03	Бизнес-планирование	64		6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4					
ОП.06	Документооборот, учет и отчетность	32		2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2					
ОП.07	Охрана труда	64		6	6	4	6	6	4	6	6	4	6	6	4						
МДК 02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	64		4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	6	6	4					
МДК 02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	72	102	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	2					
УП.02	Учебная практика	36	36														36				
ПП.02	Производственная практика		72																		
МДК 03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		118																		
МДК 03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		180																		
УП.03	Учебная практика		36																		
МДК 05.01	Технология выполнения работ по профессии Кондитер	82	72	6	6	6	6	6	6	6	8	6	8	6	8	4					
УП.05.01	Учебная практика	18	18													18					
ПП.05.01	Производственная практика	36	36														36				
МДК 05.02	Технология выполнения работ по профессии Пекарь	40	40	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4						
УП.05.02	Учебная практика	18	18																	18	
ПП.05.02	Производственная практика	36	36																36		
Промежуточная аттестация																					
ОП.07	Охрана труда (консультация)	2																	2	2	
	Охрана труда (экзамен)	6																	6	6	
МДК 02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (консультация)	4																	4	4	
	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (экзамен)	6																	6	6	
МДК 02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		2																		
	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		6																		
ПМ.02	Квалификационный экзамен (консультация)		4																		
	Квалификационный экзамен (экзамен)		6																		
МДК 05.01,МДК 05.02	Технология выполнения работ по профессии Кондитер (консультация), Технология выполнения работ по профессии Повар (консультаци)		2																		
	Технология выполнения работ по профессии Кондитер (экзамен), Технология выполнения работ по профессии Повар (экзамен)		6																		
ПМ.05.01-02	Квалификационный экзамен (консультация)		2																		
	Квалификационный экзамен (экзамен)		8																		
Самостоятельная работа																					
ВСЕГО		612	900	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612

Индекс	Компоненты программы	2027 год: январь 26/4	5/11	12/17	19/24	26/31	февраль 2/7	9/14	16/21	23/28	март 2/7	9/14	16/21	23/28	30/4	апрель 6/11	13/18	20/25	27/2	май 4/9	11/16	18/23	25/30	2 семестр	Итого	июль 27/3	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
		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	45	46	47	48	49
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	К	К	4	4	4	12	4	4	4	4	4	16	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	4		4	0	68	68								
СГ.04	Физическая культура	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	2	8	2	2	2	2	10	2	2	2		6	2		2	0	32	64	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.03	Бизнес-планирование	К	К				0						0					0					0			0	0	64	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.06	Документооборот, учет и отчетность	К	К				0						0					0					0			0	0	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.07	Охрана труда	К	К				0						0					0					0			0	0	64	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	К	К				0						0					0					0			0	0	64	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	К	К	6	6	6	18	6	6	6	6	6	24	6	6	6	6	30	6	6	6	6	24	6		6	0	102	174	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.02	Учебная практика	К	К				0						0					0				36	36			36	0	36	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.02	Производственная практика	К	К				0						0					0				36	36	36		36	0	72	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	К	К	8	6	8	22	6	8	6	8	6	28	6	8	6	8	6	34	8	6	8	6	28	6	6	0	118	118								
МДК 03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	К	К	10	12	10	32	12	10	12	10	12	44	12	10	12	10	12	56	10	10	10	10	40	8	8	0	180	180								
УП.03	Учебная практика	К	К				0						0					0					0			0	36	36	36								
МДК 05.01	Технология выполнения работ по профессии Кондитер	К	К	4	4	4	12	4	4	4	4	4	16	4	4	4	6	20	4	4	4	6	18	6		6	0	72	154	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.05.01	Учебная практика	К	К				0						0					0		18			18			18	0	18	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.05.01	Производственная практика	К	К				0						0					0				36	36			36	0	36	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 05.02	Технология выполнения работ по профессии Пекарь	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	2	8	2	2	2	2	10	2	4	2	4	12	4		4	0	40	80										
УП.05.02	Учебная практика	К	К				0						0					0		18			18			18	0	18	36										
ПП.05.02	Производственная практика	К	К				0						0					0				36	36			36	0	36	72										
		К	К				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	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
		К	К				0						0					0					0			0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Промежуточная аттестация		К	К																						0			К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.07	Охрана труда (консультация)	К	К				0						0					0					0			0	0	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Охрана труда (экзамен)	К	К				0						0					0					0			0	0	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (консультация)	К	К				0						0					0					0			0	0	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (экзамен)	К	К				0						0					0					0			0	0	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	К	К				0						0					0					0			2	2	2	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	К	К				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			4	4	4	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Квалификационный экзамен (экзамен)	К	К				0						0					0					0			6	6	6	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК 05.01,МДК 05.02	Технология выполнения работ по профессии Кондитер (консультация), Технология выполнения работ по профессии Повар (консультаци)	К	К										0					0					0			2	2	2	2										
	Технология выполнения работ по профессии Кондитер (экзамен), Технология выполнения работ по профессии Повар (экзамен)	К	К				0						0					0					0			6	6	6	6										
ПМ.05.01-02	Квалификационный экзамен (консультация)	К	К				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			8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
		К	К				0						0					0					0			0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Самостоятельная работа		К	К																						0			К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
		К	К				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	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
		К	К				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	36	144	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	900	1512										