

	программы	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																																	
		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			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																																		
ОГСЭ.02	История	К	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3/Дз									К	К	К	К	К	К	К	К	48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2/дз									К	К	К	К	К	К	К	К	32	
ОГСЭ.04	Физическая культура	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2/з									К	К	К	К	К	К	К	К	32	
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	К	2	2	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2/Дз									К	К	К	К	К	К	К	К	36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																																		
ЕН.03	Химия	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4									Э	К	К	К	К	К	К	К	64	
П.00	Профессиональный учебный цикл																																		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины																																		
ОП.10	Основы калькуляции и бухгалтерский учет	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4									К	К	К	К	К	К	К	К	64	
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	К	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4									Э								62	
ОП.12	Организация обслуживания	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2									Э								44	
ПМ.00	Профессиональные модули																																		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																																		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной продукции	К	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4									К	К	К	К	К	К	К	К	52	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																																		
МДК.07.01	Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий	К	9	8	8	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9									Э	К	К	К	К	К	К	К	142	
УП.07	Приготовление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	К																	36	36							К	К	К	К	К	К	К	К	108
ПП.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар (3 разряд)	К																									36	36							144

Индекс	Компоненты программы	30-05	январь				27-02	февраль				24-01	март				30-05	апрель				27-03	май				25-31	июнь				29-05	июль				27-02	Всего часов за семестр
		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																																				
		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						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																																					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	К	2	2	2	2	2	2	2	2/дз																									14			
ОГСЭ.04	Физическая культура	К	2	2	2	2	2	2	2	2/дз																									14			
П.00	Профессиональный учебный цикл																																					
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины																																					
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины																																					
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания	К	7	7	7	7	6	6	6											Э														46				
ОП.14	Кулинарная продукция диетического и лечебного питания	К	9	10	9	9	10	10	9	9/дз																									66			
ПМ.00	Профессиональные модули																																					
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																					
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	К	11	11	11	11	11	11	12											Э														78				
ПП.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	К										36	36	36	36	36/дз																			144			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения																																					
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	К	5	4	5	5	5	5	5	5/дз																								34				
ПП.06	Организация работы структур-	К												36	36/																			72				

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Журик Юлия Андреевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022