Индекс	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь						Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август					всего часов
			1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	ПА	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-31	ПА	
			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		
	общеобразовательный цикл																																																							
ОБП.01	Русский язык	СУМ.НАГРУЗКА	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	3	Э																																						39
ОБП.02	Литература	СУМ.НАГРУЗКА	2	4	4	4	2	4	4	4	2	4	2	4	4	4	2	2	0				4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	1												ДЗ	117
ОБП.03	Родной язык	СУМ.НАГРУЗКА																					0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1												ДЗ	39
ОБП.04	Иностранный язык	СУМ.НАГРУЗКА	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	5				4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	4												Э	117
ОБП.05	Астрономия	СУМ.НАГРУЗКА																					0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1											ДЗ	39
ОБП.06	Обществознание	СУМ.НАГРУЗКА	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	0				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												ДЗ*	78
ОБП.07	История	СУМ.НАГРУЗКА	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	0				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												ДЗ	78
ОБП.08	Физическая культура	СУМ.НАГРУЗКА	2	4	2	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	З			2	4	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	1											ДЗ	117
ОБП.09	Основы безопасности	СУМ.НАГРУЗКА	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	4	3	ДЗ																																						39
ОПП.01	Математика	СУМ.НАГРУЗКА	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4				8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	6	8	6	8	10											Э	234
ОПП.02	География	СУМ.НАГРУЗКА	2	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	2	4	2	2	0				4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	1											ДЗ*	117
ОПП.03	Экономика	СУМ.НАГРУЗКА																					6	4	2	4	2	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4											Э	78
ОПД.01	Информатика	СУМ.НАГРУЗКА	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	0				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0											ДЗ	78
ОПД.02	Эколог.безопасность	СУМ.НАГРУЗКА																					0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1											ДЗ*	39
ОПД.03	Башкирский язык	СУМ.НАГРУЗКА	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	0				2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0											ДЗ	78
ОПД.04	Фин.грамотность	СУМ.НАГРУЗКА	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	4	2	3	ДЗ																																						39
ОПД.02	Право	СУМ.НАГРУЗКА	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0				0	0	4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4												ДЗ*	78
																				ПА	к	к																							ПА		к	к	к	к	к	к	к	к	к		
Всего час. В неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36											1476

диф.зачет/зачет

ДЗ комплексный

экзамен

К каникулы

АНПОО " БИРСККООП ТЕХНИКУМ"

Подписан: АНПОО "БИРСККООПТЕХНИКУМ"
DN: ИНН ЮЛ=0257995189, СНИЛС=02873395380, ОГРН=1120200002812, ИНН=021301877488, E=rezeda.dir@gmail.com, C=RU, S=02 Республика Башкортостан, L=г. Бирск, STREET=ул Кирова 20, O="АНПОО ""БИРСККООПТЕХНИКУМ""", CN="АНПОО ""БИРСККООПТЕХНИКУМ""", T=Директор, G=Резеда Гиратовна, SN=Ахунова
Основание: мною рассмотрен этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2023-01-30 11:13:57
Foxit Reader Версия: 9.7.1

Индекс	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь		Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь					Июль				Август				всего часов
			1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-2	3-9	10-16	17-23	24-30	31-6	7-13	14-20	21-27	28-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-6	7-13	14-20	21-27	28-3	4-10	11-17	18-24	25-31	
			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	
ОГСЭ.00	**общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	обяз.уч	14	14	14	14	#	12	#	#	12	#	12	8	8	10	8	4	4			14	14	14	14	10	10	10	10	8	8	8	8	8	8																					326
ОГСЭ.02	История	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2																																				56
ОГСЭ.03	Иностранный язык	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2			4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																			92
ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																			64
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	обяз.уч																				6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4																			72
ОГСЭ.07	Башкирский язык в профессиональной деятельности	обяз.уч	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4																																				42
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	обяз.уч																																																			0
		обяз.уч																																																				0
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	обяз.уч	18	18	18	18	#	18	#	#	8	8	8	8	8	8	8	8	10			18	18	22	22	20	20	24	24	22	22	20	8	16	4																			476
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4			4	4	6	6	6	6	6	6	6	6																							92
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	обяз.уч	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6																							112
ОП.04	Техническое оснащение организаций питания	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	6	4																			78
ОП.10	Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний	обяз.уч	6	6	6	6	6	4	6	6																																											46
ОП.12	Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании	обяз.уч																				8	8	8	8	6	6	8	10	8	8	12	6	10																			106
ОП.08	Охрана труда	обяз.уч	6	6	6	6	6	6	6																																											42
ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.уч	4	4	4	4	6	6	4	#	16	#	16	20	20	18	20	24	22			4	4	0	0	6	6	2	2	6	6	8	20	12	24	36	36	#	36	36	36	36	36	36	36										674
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	обяз.уч	4	4	4	4	6	6	4	6	6	6	6	6	6	6	8	8	10			4	4	0	0	4	4	2	2	4	4	2	6	6	24	36	36	#	24	0	0	0	0	0	0										298
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч	2	2	2	2	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6																																				64
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4			4	4	0	0	2	2	2	2	4	4	6	6	6																						78
УП	Учебная практика	обяз.уч																																24	36	12																	72
ПП	Производственная практика	обяз.уч																																		24	#	12																72
ЭМ	Экзамен по модулю																																					12																12
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	обяз.уч	0	0	0	0	0	0	0	4	10	10	10	14	14	12	12	16	12			0	0	0	0	2	2	0	0	2	2	6	14	6	0	0	0	0	12	36	36	36	36	36	36										376
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз.уч								4	10	10	10	10	4																																				48
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз.уч												4	10	12	12	16	12			0	0	0	0	2	2	0	0	2	2	6	14	6																						100
УП	Учебная практика																																					12	36	24														72
ПП	Производственная практика																																							12	36	36	36	24										144
ЭМ	Экзамен по модулю																																										12										12
Всего час. В неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36										1476

Индекс	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь		Февраль			Март				Апрель				Май					Июнь				Июль				Август				всего часов
			1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	31-6	7-13	14-20	21-27	28-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-6	7-13	14-20	21-27	28-3	4-10	11-17	18-24	25-31	
			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	
ОГСЭ.00	общий гуманитарный и социально-экономический цикл	обяз.уч	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0	0	0	0			12	12	12	10	10	6	0	0	0	0	4	4	4	4	8	8	8	8	8	4	0	0	0	0	0								226
ОГСЭ.02	Основы философии	обяз.уч																				8	8	8	6	6	6																									42
ОГСЭ.03	Иностранный язык	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							2	2	2	2	2						2	2	2	2	4	4	4	4	4	2											66
ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							2	2	2	2	2						2	2	2	2	4	4	4	4	4	2											66
ОГСЭ.05	Психология общения	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																																					52
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			12	12	12	12	6	0	0	0	0	0	8	12	10	10	10	10	8	8	8	2	0	0	0	0	0								208
ЕН.01	Химия		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			8	8	8	8	4						4	8	8	8	8	8	6	6	6												166
ЕН.02	Экологические основы природопользов	обяз.уч																				4	4	4	4	2						4	4	2	2	2	2	2	2	2	2											42
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	обяз.уч	18	18	18	18	#	18	#	#	16	#	16	14	14	22	22	22	20			0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	18	20	20	14	14	#	16	16	26	24	0	0	0								492
ОП.04	Организация обслуживания	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6																																	74
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	8	6	6	4														6	6	6	6	6	6	6	6	6	6											112
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2														8	6	6	2	2	2	2	2	16	10											110
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						2	2							2	4	4	2	2	4	4	4	2	6											84
ОП.11	Организация предпринимательской деятельности и бизнес - планирование в общественном питании	обяз.уч																															2	4	4	4	4	4	4	4	2	2											34
ОП.13	Технологии World Skills в профессиональной деятельности	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6																																	78
ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.уч	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8	10	10	10	10	10	12			12	12	12	12	18	30	36	36	36	36	24	2	2	2	4	4	4	4	4	4	12	36	36	36	36								586
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8														2	2	2	4	4	4	4	4	16	12	36	36	36	36								276
МДК 03.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6																																	56
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2														2	2	2	4	4	4	4	4	4												64
УП	Учебная практика	обяз.уч																																							12	24											36
ПП	Производственная практика	обяз.уч																																								12	36	36	24								108
ЭМ	Экзамен по модулю																																												12								12
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)**	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4			12	12	12	12	18	30	36	36	36	36	24																								310
МДК 07.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий простого ассортимента	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4			12	12	12	12	18	6																											118
УП	Учебная практика																										24	36	12																							72
ПП	Производственная практика																												24	36	36	12																			108
ЭМ	Экзамен по модулю																															12																			12
Всего час. В неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36								1512

Индекс	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Июль					Август				всего часов
			1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-2	3-9	10-16	17-23	24-30	31-6	7-13	14-20	21-27	28-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-6	7-13	14-20	21-27	28-3	4-10	11-17	18-24	25-31	
			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	
ОГСЭ.00	общий гуманитарный и социально-экономический цикл	обяз.уч	8	8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								8	8	8	12																														92
ОГСЭ.03	Иностранный язык	обяз.уч	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								4	4	4	6																														46
ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз.уч	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								4	4	4	6																														46
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	обяз.уч																																																					0
ЕН.01																																																							
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	обяз.уч	10	10	14	10	8	4	4	4	4	4	2	2	18							14	14	14	8	12																													156
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	обяз.уч																				14	14	14	8	12																													62
ОП.11	Организация предпринимательской деятельности и бизнес - планирование в общественном питании	обяз.уч	10	10	14	10	8	4	4	4	4	4	2	2	18																																								94
ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.уч	18	18	18	22	#	28	#	#	28	#	30	30	18	36	36	36	36			14	14	14	16	24	36	36	36	36	36	36	36	36	36																				868
ПМ.04	**Организация и ведение процесов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	обяз.уч	6	6	6	6	6	12	#	#	12	#	12	12	12	36	36	36	36																																				270
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и	обяз.уч	6	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4																																									54
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	обяз.уч				2	2	8	8	8	8	8	8	8																																									60
УП	Учебная практика	обяз.уч													12	36	24																																						72
ПП	Производственная практика	обяз.уч															12	36	24																																				72
ЭМ	Экзамен по модулю	обяз.уч																	12																																				12
ПМ.05	**Организация и ведение процесов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	обяз.уч	4	4	4	8	8	6	6	6	6	6	8	8	6							14	14	14	16	24	36	36	36	36	24	36	36	36	36																				330
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз.уч	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2								4	4	4	6																														52
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз.уч				4	4	4	4	4	4	4	6	6	6							10	10	10	10																														86
УП	Учебная практика	обяз.уч																								24	36	12																											72
ПП	Производственная практика	обяз.уч																										24	36	36	12																								108
ЭМ	Экзамен по модулю																														12																								12
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	обяз.уч	8	8	8	8	10	10	10	10	10	10	10	10																	12	24	36	36	36																				268
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	обяз.уч	8	8	8	8	10	10	10	10	10	10	10	10																																									112
УП	Учебная практика	обяз.уч																													12	24																							36
ПП	Производственная практика	обяз.уч																														12	36	36	24																				108
ЭМ	Экзамен по модулю	обяз.уч																																	12																				12
ПДП	Преддипломная практика																																			36	36	#	36																144
ГИА	ВКР																																							36	36	36	36	36	36										216
Всего час. В неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПДП				ГИА															1476