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																																																									
ОУД.01	Русский язык	ауд.нагрузка	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				0	2	2	0	0	2	2	0	2	0	0	0	2	0	2	2	0	0	2	0	0	0		18										Э	70
		сам.работа																																									2														2
ОУД.02	Литература	ауд.нагрузка	4	4	4	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4				4	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	6	2												ДЗ	102
		сам.работа						2																															2																		4
ОУД.03	История	ауд.нагрузка	4	4	2	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2				4	2	2	2	4	4	2	4	4	4	2	4	2	4	4	0	2	4	4	4	4	8												ДЗ	132
		сам.работа						2																															2																		4
ОУД.04	Обществознание	ауд.нагрузка	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0												ДЗ	70
		сам.работа																																										2													2
ОУД.05	География	ауд.нагрузка	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	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	0	0	0												ДЗ	70
		сам.работа																																										2													2
ОУД.06	Иностранный язык	ауд.нагрузка	0	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2	4	2	2	2	4	4	4	18											Э	104
		сам.работа						2																							2																										4
ОУД.07	Математика	ауд.нагрузка	4	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	6	6	6	6	4	6	Э			6	6	6	6	6	6	6	4	2	4	4	4	4	4	6	6	6	4	6	6	6	6	18											Э	228
		сам.работа										2						2																						2																	6
ОУД.08	Информатика	ауд.нагрузка	0	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	2	2	ДЗ			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	2	2	4	4	4	4												ДЗ	140
		сам.работа										2																												2																	4
ОУД.08	Физическая культура	ауд.нагрузка	0	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	З			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0														70
		сам.работа										2																																													ДЗ	2
ОУД.09	ОБЖ	ауд.нагрузка	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0				2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2														66
		сам.работа																2																																							2
ОУД.10	Физика	ауд.нагрузка	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	6	6				4	4	4	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	4	2	4	4												ДЗ	106
		сам.работа																																										2													2
ОУД.11	Химия	ауд.нагрузка	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2				2	0	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	2	2	0		18										Э	140
		сам.работа																	2																							2															4
ОУД.12	Биология	ауд.нагрузка	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0												ДЗ	70
		сам.работа																																										2													2
ОУД.13	Индивидуальный пр	ауд.нагрузка																					2	2	0	2	2	0	2	2	0	2	2	2	0	2	0	2	2	2	0	2	2	2												защита	32
		сам.работа																																																								0
ДУД.01	Родной язык	ауд.нагрузка																					2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	2	2	0	2	0	2	2	2	2	2	2	2												ДЗ	34
		сам.работа																												2																											2
																					к	к																									К	к	к	к	к	к	к	к	к		
Всего час. В неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36				36	36	36	36	36	36	36	36	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36												1476

диф.зачет/зачет
ДЗ комплексный
экзамен
К каникулы

АНПОО "БИРСККООПТЕХНИКУМ"

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: 2023-09-13 10:46:45
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	24-30	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	12	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	6	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	18	20	14	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	10	16	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	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	36	24	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	36	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	4					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 природопользо	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	18	18	16	16	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	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	24	28	28	28	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	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	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