УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ГТМАУ
_____ Л.М. Фенева
«14» мая 2025 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: ***специалист по поварскому и кондитерскому делу***
Форма обучения - ***очная***
Нормативный срок освоения: 3 *года 10 месяцев*
(на базе основного общего образования)
Профиль получаемого профессионального образования: ***социально-экономический***

1. Календарные графики

1.1. Календарный график учебного процесса

2025-2026 учебный год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной нагрузки	Виды учебной нагрузки	01.09 - 07.09	08.09 - 14.09	15.09 - 21.09	22.09 - 28.09	29.09 -05.10	06.10 - 12.10	13.10 - 19.10	20.10 - 26.10	27.10 - 02.11	03.11 - 09.11	10.11 - 16.11	17.11 - 23.11	24.11 - 30.11	01.12 - 07.12	08.12 - 14.12	15.12 - 21.12	22.12 -28.12	29.12 - 04.01	05.01 - 11.01	12.01 - 18.01	19.01 - 25.01	26.01 - 01.02	02.02 - 08.02	09.02 - 15.02	16.02 - 22.02	23.02 - 01.03	02.03 - 08.03	09.03 - 15.03	16.03 - 22.03	23.03 - 29.03	30.03 - 05.04	06.04 - 12.04	13.04 - 19.04	20.04 - 26.04	27.04 - 03.05	04.05 - 10.05	11.05 - 17.05	18.05 - 24.05	25.05 - 31.05	01.06 - 07.06	08.06 - 14.06	15.06 - 21.06	22.06 - 28.06	29.06 - 05.07	06.07 - 12.07	13.07 - 19.07	20.07 - 26.07	27.07 - 02.08	03.08 - 09.08	10.08 - 16.08	17.08 - 23.08	24.08 - 31.08	Всего часов
					36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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	
					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	46	48	49	50	51	52	
1 курс	**ОП. 00**	**Общеобразовательный цикл**	**1476**	обяз. уч.	**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**	К	К	К	К	К	К	К	К	К	**1476**
	ОП.б.01	Русский язык	72	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18		К	К	К	К	К	К	К	К	К	**72**
	ОП.б.02	Литература	108	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	4	К	К	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2			К	К	К	К	К	К	К	К	К	**108**
	ОП.б.03	История	136	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	К	К	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	2	4	2	4	4	2	4	4	4	2	4	2			К	К	К	К	К	К	К	К	К	**136**
	ОП.б.04	Обществознание	72	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	2	4	4	4	2	4	4	2			К	К	К	К	К	К	К	К	К	**72**
	ОП.б.05	География	72	обяз. уч.	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			К	К	К	К	К	К	К	К	К	**72**
	ОП.бр.06	Иностранный язык	144	обяз. уч.	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	К	К	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4		18	К	К	К	К	К	К	К	К	К	**144**
	ОП.б.07	Математика	232	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	К	К	6	8	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	18		К	К	К	К	К	К	К	К	К	**232**
	ОП.б.08	Информатика	108	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	4	2	4	4	4	2	4	2	4	2	4	4	2	4	4	4	4	4	2	4			К	К	К	К	К	К	К	К	К	**108**
	ОП.б.09	Физическая культура /Адаптивная физическая культура	72	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	0	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2			К	К	К	К	К	К	К	К	К	**72**
	ОП.б.10	Основы безопасности и защиты Родины	68	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	4	2	2	2	4	4	4			К	К	К	К	К	К	К	К	К	**68**
	ОП.б.11	Физика	108	обяз. уч.	8	6	8	6	6	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			К	К	К	К	К	К	К	К	К	**108**
	ОП.бр.12	Химия	144	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	К	К	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2		18	К	К	К	К	К	К	К	К	К	**144**
	ОП.б.13	Биология	72	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	2	2	0	2	2	2	2	2	0	2	2	2	0	2	2	2	0	2	2	2			К	К	К	К	К	К	К	К	К	**72**
	ОП.б.14	Родной язык	36	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	2	0	2	2	2	0	2	0	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2													**36**
	ОП.б.15	Индивидуальный проект (Биология / Химия)	32	обяз. уч.								2			2			2	2	2	2	К	К										2	2	2		2		2	2	2	2	2	2			К	К	К	К	К	К	К	К	К	**32**
Всего часов в неделю					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	К	К	К	К	К	К	К	К	К	**1476**

2026-2027 учебный год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной нагрузки	Виды учебной нагрузки	01.09 - 07.09	08.09 - 14.09	15.09 - 21.09	22.09 - 28.09	29.09 -05.10	06.10 - 12.10	13.10 - 19.10	20.10 - 26.10	27.10 - 02.11	03.11 - 09.11	10.11 - 16.11	17.11 - 23.11	24.11 - 30.11	01.12 - 07.12	08.12 - 14.12	15.12 - 21.12	22.12 -28.12	29.12 - 04.01	05.01 - 11.01	12.01 - 18.01	19.01 - 25.01	26.01 - 01.02	02.02 - 08.02	09.02 - 15.02	16.02 - 22.02	23.02 - 01.03	02.03 - 08.03	09.03 - 15.03	16.03 - 22.03	23.03 - 29.03	30.03 - 05.04	06.04 - 12.04	13.04 - 19.04	20.04 - 26.04	27.04 - 03.05	04.05 - 10.05	11.05 - 17.05	18.05 - 24.05	25.05 - 31.05	01.06 - 07.06	08.06 - 14.06	15.06 - 21.06	22.06 - 28.06	29.06 - 05.07	06.07 - 12.07	13.07 - 19.07	20.07 - 26.07	27.07 - 02.08	03.08 - 09.08	10.08 - 16.08	17.08 - 23.08	Всего часов
					36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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								
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	2	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								
2 курс	**О. 00**	**Профессиональная подготовка**	664	обяз. уч.	30	30	28	28	28	28	28	28	28	30	28	30	0	0	0	0	36	К	К	20	20	22	22	18	22	22	22	20	20	22	20	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	К	К	К	К	К	К	К	К	**664**
	ОДБ.00	***Общий гуманитарный и социально- экономический цикл***	168	обяз. уч.	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	К	К	8	8	10	10	6	10	10	10	8	8	12	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	**168**
	ОГСЭ.02	История	48	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	4	4	4	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**48**
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в професиональной деятельности	60	обяз. уч.	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	А	К	К	2	2	4	2	2	4	2	4	2	2	4	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**60**
	ОГСЭ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	60	обяз. уч.	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	А	К	К	2	2	2	4	2	2	4	2	4	2	4	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**60**
	ЕН.00	***Математический и общий естественнонаучный цикл***	60	обяз. уч.	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	4	0	0	0	0	0	К	К	4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	**60**
	ЕН.01	Химия	60	обяз. уч.	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	4	0	0	0	0	А	К	К	4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**60**
	ОП.00	***Общепроффесионыльный цикл***	436	обяз. уч.	22	22	22	22	20	22	22	22	22	24	22	22	0	0	0	0	36	К	К	8	10	10	10	10	8	10	10	10	10	8	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	К	К	К	К	К	К	К	К	**388**
	ОП. 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	82	обяз. уч.	6	6	6	6	4	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	12	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**70**
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	обяз. уч.	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	0	0	0	0	12	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**84**
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	82	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	0	0	0	0	12	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**70**
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии	108	обяз. уч.	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	0	0	0	0	А	К	К	4	4	6	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	К	К	К	К	К	К	К	К	**96**
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	4	6	4	6	6	4	4	6	6	6	4	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**68**
	ПМ.00	**Профессиональные цикл**	812	обяз. уч.	6	6	8	8	8	8	8	8	8	6	8	6	36	36	36	36	0	К	К	16	16	14	14	18	14	14	14	16	16	14	16	14	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	К	К	К	К	К	К	К	К	**788**
	ПМ.01	***Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента***	308	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	10	10	8	8	10	8	8	8	10	10	8	10	8	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	12	К	К	К	К	К	К	К	К	**296**
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	48	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**48**
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	68	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	6	6	6	4	6	4	4	4	6	6	4	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**68**
	УП. 01	Учебная практика	72	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**72**
	ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)	108	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**108**
	ПМ.01.Э	Экзамен (квалификационный)	12	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	К	К	К	К	К	К	К	К	**0**
	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***	504	обяз. уч.	6	6	8	8	8	8	8	8	8	6	8	6	36	36	36	36	0	К	К	6	6	6	6	8	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	12	К	К	К	К	К	К	К	К	**492**
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**48**
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	120	обяз. уч.	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	0	0	0	0	А	К	К	6	6	6	6	8	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**120**
	УП.02	Учебная практика	144	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**144**
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	180	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**180**
	ПМ.02.Э	Экзамен (квалификационный)	12	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	К	К	К	К	К	К	К	К	**12**
	Всего часов в неделю				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	36	К	К	К	К	К	К	К	К	**1512**

2027-2028 учебный год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной нагрузки	Виды учебной нагрузки	01.09 - 07.09	08.09 - 14.09	15.09 - 21.09	22.09 - 28.09	29.09 -05.10	06.10 - 12.10	13.10 - 19.10	20.10 - 26.10	27.10 - 02.11	03.11 - 09.11	10.11 - 16.11	17.11 - 23.11	24.11 - 30.11	01.12 - 07.12	08.12 - 14.12	15.12 - 21.12	22.12 -28.12	29.12 - 04.01	05.01 - 11.01	12.01 - 18.01	19.01 - 25.01	26.01 - 01.02	02.02 - 08.02	09.02 - 15.02	16.02 - 22.02	23.02 - 01.03	02.03 - 08.03	09.03 - 15.03	16.03 - 22.03	23.03 - 29.03	30.03 - 05.04	06.04 - 12.04	13.04 - 19.04	20.04 - 26.04	27.04 - 03.05	04.05 - 10.05	11.05 - 17.05	18.05 - 24.05	25.05 - 31.05	01.06 - 07.06	08.06 - 14.06	15.06 - 21.06	22.06 - 28.06	29.06 - 05.07	06.07 - 12.07	13.07 - 19.07	20.07 - 26.07	27.07 - 02.08	03.08 - 09.08	10.08 - 16.08	17.08 - 23.08	24.08 - 31.08	Всего часов
					36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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	
					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	
3 курс	**О. 00**	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**	496	обяз. уч.	22	20	24	18	24	18	24	20	24	20	22	0	0	0	0	0	0	0	0	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	**496**
	ОДБ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	168	обяз. уч.	10	12	12	10	14	8	12	10	12	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	**168**
	ОГСЭ.01	Основы философии	48	обяз. уч.	4	6	4	4	6	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**48**
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	62	обяз. уч.	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**62**
	ОГСЭ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	58	обяз. уч.	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	0	0	0	0	0	А	К	К	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**58**
	ЕН.00	***Математический и общий естественнонаучный цикл***	120	обяз. уч.	8	4	8	4	6	6	8	6	8	6	8	0	0	0	0	0	0	0	0	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	**120**
	ЕН.01	Химия	84	обяз. уч.	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	0	0	0	0	0	А	К	К	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**84**
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	обяз. уч.	4	2	4	2	2	4	4	4	4	2	4	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**36**
	ОП.00	***Общепрофессиональный цикл***	208	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	18	14	18	14	18	14	18	14	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	**208**
	ОП.04	Организация обслуживания	64	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	8	6	6	6	6	6	6	6	6	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**64**
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	А	К	К	6	4	6	4	6	4	6	4	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**96**
	ОП.08	Охрана труда	48	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	4	4	6	4	6	4	6	4	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**48**
	ПМ.00	***Профессиональный цикл***	1016	обяз. уч.	14	16	12	18	12	18	12	16	12	16	14	36	36	36	36	36	36	0	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	**1016**
	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***	326	обяз. уч.	8	12	8	12	8	12	8	12	8	12	10	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	**326**
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	66	обяз. уч.	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	0	0	0	0	0	12	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**66**
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	68	обяз. уч.	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	6	0	0	0	0	0	12	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**68**
	УП. 03	Учебная практика	72	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**72**
	ПП. 03	Производственная практика (по профилю специальности)	108	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**108**
	ПМ.03.Э	Экзамен (квалификационный)	12	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**12**
	ПМ.05	***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей***	454	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	30	К	К	К	К	К	К	К	К	**454**
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	48	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	4	4	2	4	4	4	2	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	К	К	К	К	К	К	К	К	**48**
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	76	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	6	6	8	6	6	6	8	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	К	К	К	К	К	К	К	К	**76**
	УП. 05	Учебная практика	108	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**108**
	ПП. 05	Производственная практика (по профилю специальности)	216	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**216**
	ПМ.05.Э	Экзамен (квалификационный)	6	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	К	К	К	К	К	К	К	К	**6**
	ПМ.07	***Выполнение работ по профессии 16472 Повар***	236	обяз. уч.	6	4	4	6	4	6	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	6	К	К	К	К	К	К	К	К	**236**
	МДК.07.01	Теоретические основы профессии 16472 Повар	50	обяз. уч.	6	4	4	6	4	6	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**50**
	УП.07	Учебная практика	72	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**72**
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	108	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	А	К	К	К	К	К	К	К	К	**108**
	ПМ.07.Э	Квалификационный экзамен	6	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	К	К	К	К	К	К	К	К	**6**
	Всего часов в неделю				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	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	**1512**

2028-2029 учебный год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной нагрузки	Виды учебной нагрузки	01.09 - 07.09	08.09 - 14.09	15.09 - 21.09	22.09 - 28.09	29.09 -05.10	06.10 - 12.10	13.10 - 19.10	20.10 - 26.10	27.10 - 02.11	03.11 - 09.11	10.11 - 16.11	17.11 - 23.11	24.11 - 30.11	01.12 - 07.12	08.12 - 14.12	15.12 - 21.12	22.12 -28.12	29.12 - 04.01	05.01 - 11.01	12.01 - 18.01	19.01 - 25.01	26.01 - 01.02	02.02 - 08.02	09.02 - 15.02	16.02 - 22.02	23.02 - 01.03	02.03 - 08.03	09.03 - 15.03	16.03 - 22.03	23.03 - 29.03	30.03 - 05.04	06.04 - 12.04	13.04 - 19.04	20.04 - 26.04	27.04 - 03.05	04.05 - 10.05	11.05 - 17.05	18.05 - 24.05	25.05 - 31.05	01.06 - 07.06	08.06 - 14.06	15.06 - 21.06	22.06 - 28.06	Всего часов
					36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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	
					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	
4 курс	**ОП.00**	**Общепрофессиональный цикл**	358	обяз. уч.	20	20	18	20	20	20	18	20	0	0	0	0	0	0	0	0	12	К	К	20	24	22	22	24	22	22	22	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**358**
	ОП.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	124	обяз. уч.	10	12	8	12	10	12	8	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	4	8	4	4	8	4	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**124**
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	42	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	2	4	2	2	4	2	2	2	0	0	0	0	0	А	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**42**
	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	46	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	2	4	2	2	4	2	4	2	0	0	0	0	0	А	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**46**
	ОГСЭ.05	Психология общения / Социально-психологический практикум	36	обяз. уч.	6	4	4	4	6	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**36**
	ОП.00	***Общепрофессиональный цикл***	234	обяз. уч.	10	8	10	8	10	8	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	12	К	К	16	16	18	18	16	18	16	18	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**234**
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	36	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	4	4	6	4	4	6	4	4	0	0	0	0	0	А	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**36**
	ОП.10	Основы предпринимательства и финансовой грамотности	36	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	4	4	4	6	4	4	4	6	0	0	0	0	0	А	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**36**
	ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	86	обяз. уч.	10	8	10	8	10	8	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	12	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**86**
	ОП.12	Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания	76	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	8	8	8	8	8	8	8	8	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**76**
	ПМ.00	***Профессиональный цикл***	1112	обяз. уч.	16	16	18	16	16	16	18	16	36	36	36	36	36	36	36	36	24	К	К	16	12	14	14	12	14	14	14	36	36	36	36	36	24	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**1118**
	ПМ.04	***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания***	530	обяз. уч.	4	4	6	4	4	4	6	4	36	36	36	36	36	0	0	0	0	К	К	16	12	14	14	12	14	14	14	36	36	36	36	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**530**
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	72	обяз. уч.	4	4	6	4	4	4	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	6	4	4	6	4	4	4	4	0	0	0	0	0	А	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**72**
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	86	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	10	8	10	8	8	10	10	10	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**86**
	УП. 04	Учебная практика	180	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**180**
	ПП. 04	Производственная практика (по профилю специальности)	180	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	А	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**180**
	ПМ.04.Э	Экзамен (квалификационный)	12	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**12**
	ПМ.06	***Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала***	582	обяз. уч.	12	12	12	12	12	12	12	12	0	0	0	0	0	36	36	36	24	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**588**
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	108	обяз. уч.	12	12	12	12	12	12	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	12	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**108**
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	108	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**108**
	ПМ.06.Э	Экзамен (квалификационный)	6	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
	ПДП.00	Преддипломная практика	144	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	**144**
	ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	0	0	0	0	36	36	36	36	36	36	**228**
Всего часов в неделю					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	36	**1476**

1. Календарные графики

1.1. Календарный график учебного процесса

2025-2026 учебный год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	01.09 - 07.09	08.09 - 14.09	15.09 - 21.09	22.09 - 28.09	29.09 -05.10	06.10 - 12.10	13.10 - 19.10	20.10 - 26.10	27.10 - 02.11	03.11 - 09.11	10.11 - 16.11	17.11 - 23.11	24.11 - 30.11	01.12 - 07.12	08.12 - 14.12	15.12 - 21.12	22.12 -28.12	29.12 - 04.01	05.01 - 11.01	12.01 - 18.01	19.01 - 25.01	26.01 - 01.02	02.02 - 08.02	09.02 - 15.02	16.02 - 22.02	23.02 - 01.03	02.03 - 08.03	09.03 - 15.03	16.03 - 22.03	23.03 - 29.03	30.03 - 05.04	06.04 - 12.04	13.04 - 19.04	20.04 - 26.04	27.04 - 03.05	04.05 - 10.05	11.05 - 17.05	18.05 - 24.05	25.05 - 31.05	01.06 - 07.06	08.06 - 14.06	15.06 - 21.06	22.06 - 28.06	29.06 - 05.07	06.07 - 12.07	13.07 - 19.07	20.07 - 26.07	27.07 - 02.08	03.08 - 09.08	10.08 - 16.08	17.08 - 23.08	24.08 - 31.08
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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
			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	27	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	46	48	49	50	51	52
1 курс	**ОП. 00**	**Общеобразовательный цикл**																		К	К																										К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОП.б.01	Русский язык																		К	К																								Э		К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОП.б.02	Литература																		К	К																							ДЗ			К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОП.б.03	История																		К	К																							ДЗ			К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОП.б.04	Обществознание																		К	К																							ДЗ			К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОП.б.05	География																	ДЗ	К	К																										К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОП.бр.06	Иностранный язык																		К	К																									Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОП.б.07	Математика																		К	К																								Э		К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОП.б.08	Информатика																		К	К																							ДЗ			К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОП.б.09	Физическая культура /Адаптивная физическая культура																	З	К	К																							ДЗ			К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОП.б.10	Основы безопасности и защиты Родины																		К	К																							ДЗ			К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОП.б.11	Физика																	ДЗ	К	К																										К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОП.бр.12	Химия																		К	К																									Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОП.б.13	Биология																		К	К																							ДЗ			К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ОП.б.14	Родной язык																		К	К																							ДЗ											
	ОП.б.15	Индивидуальный проект (Биология / Химия)																		К	К																							ДЗ			К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Всего часов в неделю																			К	К																										К	К	К	К	К	К	К	К	К

2026-2027 учебный год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	01.09 - 07.09	08.09 - 14.09	15.09 - 21.09	22.09 - 28.09	29.09 -05.10	06.10 - 12.10	13.10 - 19.10	20.10 - 26.10	27.10 - 02.11	03.11 - 09.11	10.11 - 16.11	17.11 - 23.11	24.11 - 30.11	01.12 - 07.12	08.12 - 14.12	15.12 - 21.12	22.12 -28.12	29.12 - 04.01	05.01 - 11.01	12.01 - 18.01	19.01 - 25.01	26.01 - 01.02	02.02 - 08.02	09.02 - 15.02	16.02 - 22.02	23.02 - 01.03	02.03 - 08.03	09.03 - 15.03	16.03 - 22.03	23.03 - 29.03	30.03 - 05.04	06.04 - 12.04	13.04 - 19.04	20.04 - 26.04	27.04 - 03.05	04.05 - 10.05	11.05 - 17.05	18.05 - 24.05	25.05 - 31.05	01.06 - 07.06	08.06 - 14.06	15.06 - 21.06	22.06 - 28.06	29.06 - 05.07	06.07 - 12.07	13.07 - 19.07	20.07 - 26.07	27.07 - 02.08	03.08 - 09.08	10.08 - 16.08	17.08 - 23.08	Формы промежуточной аттестации
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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	
			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	
2 курс	**О. 00**	**Профессиональная подготовка**																		К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	ОДБ.00	***Общий гуманитарный и социально-экономический цикл***																		К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	ОГСЭ.02	История																	А	К	К													ДЗ												А	К	К	К	К	К	К	К	К	-/1/-
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в професиональной																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	ОГСЭ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая												З					А															З																					
	ЕН.00	***Математический и общий***																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	ЕН.01	Химия																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	-/1/-
	ОП.00	***Общепроффесиональный цикл***																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	ОП. 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена																	Э	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	-/-/1
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья																	Э	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания																	Э	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	-/1/-
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии																	А	К	К																								Э									
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности																	А	К	К													ДЗ												А	К	К	К	К	К	К	К	К	-/1/-
	ПМ.01	***Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента***																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов												ДЗ					А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																	А	К	К													ДЗ												А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	УП. 01	Учебная практика																	А	К	К															ДЗ											А									
	ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)																	А	К	К																		ДЗ							А									
	ПМ.01.Э	Экзамен (квалификационный)																	А	К	К																									Э(к)									
	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***																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента												ДЗ					А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																	А	К	К													ДЗ												А	К	К	К	К	К	К	К	К	-/1/-
	УП.02	Учебная практика																ДЗ	А	К	К																									А									
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)																	А	К	К																							ДЗ	А									
	ПМ.02.Э	Экзамен (квалификационный)																	А	К	К																									Э(к)									
	Всего аттестаций за неделю																		А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	-/10/3

2027-2028 учебный год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	01.09 - 07.09	08.09 - 14.09	15.09 - 21.09	22.09 - 28.09	29.09 -05.10	06.10 - 12.10	13.10 - 19.10	20.10 - 26.10	27.10 - 02.11	03.11 - 09.11	10.11 - 16.11	17.11 - 23.11	24.11 - 30.11	01.12 - 07.12	08.12 - 14.12	15.12 - 21.12	22.12 -28.12	29.12 - 04.01	05.01 - 11.01	12.01 - 18.01	19.01 - 25.01	26.01 - 01.02	02.02 - 08.02	09.02 - 15.02	16.02 - 22.02	23.02 - 01.03	02.03 - 08.03	09.03 - 15.03	16.03 - 22.03	23.03 - 29.03	30.03 - 05.04	06.04 - 12.04	13.04 - 19.04	20.04 - 26.04	27.04 - 03.05	11.05 - 17.05	18.05 - 24.05	25.05 - 31.05	01.06 - 07.06	08.06 - 14.06	15.06 - 21.06	22.06 - 28.06	29.06 - 05.07	06.07 - 12.07	13.07 - 19.07	20.07 - 26.07	27.07 - 02.08	03.08 - 09.08	10.08 - 16.08	17.08 - 23.08	24.08 - 31.08		Формы промежуточной аттестации
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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	
			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	
3 курс	О. 00	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																	А	К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	ОДБ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																	А	К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	ОГСЭ.01	Основы философии										ДЗ							А	К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности																	А	К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	ОГСЭ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура										З							А												З																									
	ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл																	А	К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	ЕН.01	Химия																	А	К	К										ДЗ																									
	ЕН.02	Экологические основы природопользования										ДЗ							А	К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	-/1/-
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл																	А	К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	ОП.04	Организация обслуживания																	А	К	К										ДЗ																А	К	К	К	К	К	К	К	К	-/1/-
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																	А	К	К										ДЗ																А	К	К	К	К	К	К	К	К	-/-/1
	ОП.08	Охрана труда																	А	К	К										ДЗ																А	К	К	К	К	К	К	К	К	-/1/-
	ПМ.00	Профессиональный цикл																		К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	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																		К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																	Э	К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																	Э																												А									
	УП. 03	Учебная практика												ДЗ					А																												А									
	ПП. 03	Производственная практика (по профилю специальности)																ДЗ	А																												А									
	ПМ.03.Э	Экзамен (квалификационный)																	Э(к)																												А									
	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																	А	К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																	А	К	К																										Э	К	К	К	К	К	К	К	К	-/-/1
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																	А																												Э									
	УП. 05	Учебная практика																	А															ДЗ													А									
	ПП. 05	Производственная практика (по профилю специальности)																	А																					ДЗ							А									
	ПМ.05.Э	Экзамен (квалификационный)																	А																											Э(к)									
	ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16472 Повар																	А	К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	
	МДК.07.01	Теоретические основы профессии 16472 Повар										ДЗ							А	К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	-/1/-
	УП.07	Учебная практика																	А																							ДЗ					А									
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)										ДЗ							А	К	К																									ДЗ	А	К	К	К	К	К	К	К	К	-/1/-
	ПМ.07.Э	Квалификационный экзамен																	А	К	К																										Э(к)	К	К	К	К	К	К	К	К	-/-/1
	Всего аттестаций за неделю																		А	К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	-/11/5

2028-2029 учебный год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	01.09 - 07.09	08.09 - 14.09	15.09 - 21.09	22.09 - 28.09	29.09 -05.10	06.10 - 12.10	13.10 - 19.10	20.10 - 26.10	27.10 - 02.11	03.11 - 09.11	10.11 - 16.11	17.11 - 23.11	24.11 - 30.11	01.12 - 07.12	08.12 - 14.12	15.12 - 21.12	22.12 -28.12	29.12 - 04.01	05.01 - 11.01	12.01 - 18.01	19.01 - 25.01	26.01 - 01.02	02.02 - 08.02	09.02 - 15.02	16.02 - 22.02	23.02 - 01.03	02.03 - 08.03	09.03 - 15.03	16.03 - 22.03	23.03 - 29.03	30.03 - 05.04	06.04 - 12.04	13.04 - 19.04	20.04 - 26.04	27.04 - 03.05	11.05 - 17.05	18.05 - 24.05	25.05 - 31.05	01.06 - 07.06	08.06 - 14.06	15.06 - 21.06	22.06 - 28.06	29.06 - 05.07	Формы промежуточной аттестации
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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	
			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	
4 курс	**ОП.00**	**Общепрофессиональный цикл**																	А	К	К														А											
	ОП.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																	А	К	К														А											
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности																	А	К	К								ДЗ						А											-/1/-
	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура								З									А	К	К								ДЗ						А											
	ОГСЭ.05	Психология общения / Социально-психологический практикум								ДЗ									А	К	К														А											
	ОП.00	***Общепрофессиональный цикл***																	А	К	К														А											
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности																	А	К	К								ДЗ						А											-/1/-
	ОП.10	Основы предпринимательства и финансовой грамотности																	А	К	К								ДЗ						А											-/1/-
	ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании																	Э	К	К														А											
	ОП.12	Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания																	А	К	К														Э											
	ПМ.00	***Профессиональный цикл***																	А	К	К														А											
	ПМ.04	***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания***																	А	К	К														А											
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																	А	К	К								ДЗ						А											-/-/1
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																	А	К	К														Э											-/1/-
	УП. 04	Учебная практика													ДЗ				А	К	К														А											
	ПП. 04	Производственная практика (по профилю специальности)																	А	К	К													ДЗ	А											
	ПМ.04.Э	Экзамен (квалификационный)																	А	К	К														Э											-/-/1
	ПМ.06	***Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала***																	А	К	К														А											
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала																	Э	К	К														А											
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)																ДЗ	А	К	К														А											
	ПМ.06.Э	Экзамен (квалификационный)																	Э	К	К														А											
	ПДП.00	Преддипломная практика																	А	К	К														А	ПД	ПД	ПД	ПД							
	ГИА	Государственная итоговая аттестация																	А	К	К														А					ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	
		Всего аттестаций за неделю																	А	К	К														А											**-/9/6**

Условные обозначения:

ПА (промежуточная аттестация)

формы без учета времени: **З** – зач

ДЗ – дифференцированный зачет

форма с учетом времени: **Э** – экзамен

Э(к) – экзамен (квалификационный)

ГИА (государственная итоговая аттестация)

дипломный проект

ПД – подготовка дипломного проекта

ЗД – защита дипломного проекта

Фенева Лариса Михайловна

Подписано цифровой подписью: Фенева Лариса Михайловна

Дата: 2025.05.14 13:52:57 +03'00'