Утверждаю
Директор ГБПОУ «ТТТ»
_____ (Д.А. Корюхов)
«15» ____05____ 2026 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Троицкий технологический техникум»
по профессии среднего профессионального образования
(программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
43.01.09 Повар, кондитер
Профиль естественнонаучный

Квалификация: Повар<->кондитер
Форма обучения: очно- заочная
Нормативный срок обучения: 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Условные обозначения

формы промежуточной аттестации без учета времени:

З – зачет;

ДЗ – дифференцированный зачет;

ДЗ* - комплексный дифференцированный зачет;

формы промежуточной аттестации с учетом времени:

Э – экзамен

в т.ч.

Эк – экзамен (квалификационный)

ГИА (государственная итоговая аттестация)

Условные обозначения цвета

к	каникулы
	обязательная аудиторная нагрузка
	внеаудиторная самостоятельная работа
С	сессия
	производственная практика
	учебная практика
ГИА	государственная итоговая аттестация

Календарный учебный график 2026-2027 учебный год

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Общей нагрузки	Нераспределенной нагрузки	1сентября- 6сентября	7сентября- 13сентября	14сентября- 20сентября	21сентября- 27сентября	28сентября- 4октября	5октября- 11октября	12октября- 18октября	19октября- 25октября	26октября- 1ноября	2ноября- 8ноября	9ноября- 15ноября	16ноября- 22ноября	23ноября- 29ноября	30ноября- 6декабря	7декабря- 13декабря	14декабря- 20декабря	21декабря - 27декабря	28декабря- 3января	4января- 10января	11января- 17января	18января- 24января	25января- 31января	1февраля- 7февраля	8февраля- 14февраля	15февраля- 21февраля	22февраля- 28февраля	1марта- 7марта	8марта- 14марта	15марта- 21марта	22марта- 28марта	29марта- 4апреля	5апреля- 11апреля	12апреля- 18апреля	19апреля- 25апреля	26апреля- 2мая	3мая- 9мая	10мая- 16мая	17мая- 23мая	24мая- 30мая	31мая- 6июня		14июня- 20июня	21июня- 27июня	28июня- 4июля	5июля- 11июля	12июля- 18июля	19июля- 25июля	26июля- 1августа	2августа- 8августа	9августа- 15августа	16августа- 22августа	23августа- 31августа	Распределенной нагрузки
						Номера календарных недель																																																				
						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		25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
						Порядковые номера недель учебного года																																																				
						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		42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I курс	О.00	Общеобразовательный цикл	обяз. уч.	234	0	0	0	0	0	0	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	0	к	к	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	##	к	к	к	к	к	к	к	к	к	234
			сам.р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.	234	0	0	0	0	0	0	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	0	к	к	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	234
				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	обяз. уч.	22	0						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	22
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз. уч.	48	0																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4		к	к	к	к	к	к	к	к	к	48
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз. уч.	22	0						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	22
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	обяз. уч.	44	0																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			к	к	к	к	к	к	к	к	к	44
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз. уч.	20	0							2		2		2		2		2			к	к		2		2		2		2		2															к	к	к	к	к	к	к	к	к	20
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОП.09	Физическая культура/ Адаптационная физическая культура	обяз. уч.	12	0						2		2		2		2		2		2		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	12
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
I курс	ОП.10	Основы финансовой грамотности	обяз. уч.	32	0						4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	32
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОП.11	Основы бережливого производства	обяз. уч.	34	0						2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	34
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	П.00	Профессиональный цикл	обяз. уч.	310	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	к	к	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	310
			сам.р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.	102	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	102
			сам.р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	44	0						4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	44
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	58	0																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2		к	к	к	к	к	к	к	к	к	58
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	обяз. уч.	92	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	92
			сам.р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	46	0																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к	к	к	к	к	к	к	к	46
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
I курс	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	46	0																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к	к	к	к	к	к	к	к	46
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	обяз. уч.	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	24
			сам.р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	24	0																		к	к	2		2		2		2		2		2		2		2		2		2		2		2		к	к	к	к	к	к	к	к	к	24
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ПМ.06	Выполнение работ по профессии Бармен	обяз. уч.	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	46
			сам.р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК 06.01	Обслуживания гостей в баре организации питания	обяз. уч.	46	0																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к	к	к	к	к	к	к	к	46
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Официант	обяз. уч.	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	46
			сам.р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.07.01	Организация обслуживания потребителей в зале организации питания	обяз. уч.	46	0																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к	к	к	к	к	к	к	к	46
			сам.р.	0	0																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки				544	0	0	0	0	0	0	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	0	к	к	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	##	к	к	к	к	к	к	к	к	к	544
Всего час. в неделю сам. работы студентов				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
Всего часов в неделю максимальной нагрузки				544	0	0	0	0	0	0	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	0	к	к	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	##	к	к	к	к	к	к	к	к	к	544

Календарный график аттестаций 2026-2027 учебный год

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1сентября- 6сентября	7сентября- 13сентября	14сентября- 20сентября	21сентября- 27сентября	28сентября- 4октября	5октября- 11октября	12октября- 18октября	19октября- 25октября	26октября- 1ноября	2ноября- 8ноября	9ноября- 15ноября	16ноября- 22ноября	23ноября- 29ноября	30ноября- 6декабря	7декабря- 13декабря	14декабря- 20декабря	21декабря - 27декабря	28декабря- 3января	4января- 10января	11января- 17января	18января- 24января	25января- 31января	1февраля- 7февраля	8февраля- 14февраля	15февраля- 21февраля	22февраля- 28февраля	1марта- 7марта	8марта- 14марта	15марта- 21марта	22марта- 28марта	29марта- 4апреля	5апреля- 11апреля	12апреля- 18апреля	19апреля- 25апреля	26апреля- 2мая	3мая- 9мая	10мая- 16мая	17мая- 23мая	24мая- 30мая	31мая- 6июня	14июня- 20июня	21июня- 27июня	28июня- 4июля	5июля- 11июля	12июля- 18июля	19июля- 25июля	26июля- 1августа	2августа- 8августа	9августа- 15августа	16августа- 22августа	23августа- 31августа	Всего зачетов	Всего дифзачетов	Всего экзаменов
		Номера календарных недель	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			
		Порядковые номера недель учебного года	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			
I курс	О.00	Общеобразовательный цикл																																																								
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл																																																							
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																ДЗ																																								
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																																																					1	
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																																																				1	
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																	Э																																						1
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																																																					1	
	ОП.09	Физическая культура/ Адаптационная физическая культура															З														З																								2		
	ОП.10	Основы финансовой грамотности																ДЗ																																								1	
	ОП.11	Основы бережливого производства																ДЗ																																								1	
	П.00	Профессиональный цикл																ДЗ																																								1	
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																																																								
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																	Э																																								
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																																							1
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																														Э									1
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																														Э									1
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																														Э									1
	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																																							
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																																																						
	ПМ.06	Выполнение работ по профессии Бармен																																																						
	МДК 06.01	Обслуживания гостей в баре организации питания																																																					
	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Официант																																																					
	МДК.07.01	Организация обслуживания потребителей в зале организации питания																																																					
		Всего аттестаций																																																					2	6	5

Календарный учебный график 2027-2028 учебный год

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Общей нагрузки	Нераспределенной нагрузки	1сентября- 5сентября	6сентября- 12сентября	13сентября- 19сентября	20сентября- 26сентября	27сентября- 3октября	4октября- 10октября	11октября- 17октября	18октября- 24октября	25октября- 31октября	1ноября- 7ноября	8ноября- 14ноября	15ноября- 21ноября	22ноября- 28ноября	29ноября- 5декабря	6декабря- 12декабря	13декабря- 19декабря	20декабря- 26декабря	27декабря- 2января	3января- 9января	10января- 16января	17января- 23января	24января- 30января	31января- 6февраля	7февраля- 13февраля	14февраля- 20февраля	21февраля- 27фев	28февраля- 5марта	6марта- 12марта	13марта- 19марта	20марта- 26марта	27марта- 2апреля	3апреля- 9апреля	10апреля- 16апреля	17апреля- 23апреля	24апреля- 30апреля	1мая- 7мая	8мая- 14мая	15мая- 21мая	22мая- 28мая	29мая- 4июня	5июня- 11июня	12июня- 18июня	19июня- 25июня	28июня-4июля	5июля-11июля	12июля-18июля	19июля-25июля	26июля-1августа	2августа-8августа	9августа-15августа	16августа-22августа	23августа-31августа	Распределенной нагрузки
		Номера календарных недель				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	
		Порядковые номера недель учебного года				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	
II курс	О.00	**Общеобразовательный цикл**	обяз. уч.	50	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	С	к	к	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	50
			сам.р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	обяз. уч.	50	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	С	к	к	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	50
			сам.р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз. уч.	24	0		2		2		2		2		2		2					С	к	к		2		2		2		2		2		2		С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	24
			сам.р.	0	0																	С	к	к														С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	26	0																	С	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	26
			сам.р.	0	0																	С	к	к														С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	854	0	16	14	16	14	16	14	16	14	16	14	16	14	36	36	36	36	С	к	к	14	12	14	12	14	12	14	12	14	12	14	12	14	С	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	854
			сам.р	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	обяз. уч.	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	С	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	108
	УП.01	Учебная практика	обяз. уч.	72	0															36	36	С	к	к														С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
	ПП.01	Производственная практика		36	0																	С	к	к														С					36						к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассотримента**	обяз. уч.	168	0	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	36	36	0	0	С	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	168
			сам.р	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	60	0	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4					С	к	к														С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	60
			сам.р.	0	0																	С	к	к														С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	УП.02	Учебная практика	обяз. уч.	72	0													36	36			С	к	к														С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
	ПП.02	Производственная практика	обяз. уч.	36	0																	С	к	к														С						36					к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассотримента**	обяз. уч.	240	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0	0	0	0	С	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	36	36	0	0	0	0	36	36	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	240
			сам.р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	26	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4					С	к	к														С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	26
			сам.р.	0	0																	С	к	к														С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	70	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4					С	к	к														С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	70
			сам.р.	0	0																	С	к	к														С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	УП.03	Учебная практика	обяз. уч.	72	0																	С	к	к														С	36	36									к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
	ПП.03	Производственная практика	обяз. уч.	72	0																	С	к	к														С							36	36			к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассотримента**	обяз. уч.	146	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	к	к	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	14	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	146
			сам.р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз. уч.	54	0																	С	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	54
			сам.р.	0	0																	С	к	к														С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз. уч.	92	0																	С	к	к	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	92
			сам.р.	0	0																	С	к	к														С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
II курс	ПМ.06*	**Выполнение работ по профессии Бармен**	обяз. уч.	96	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	С	к	к	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	С	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	96
			сам.р	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК 06.01*	Обслуживания гостей в баре организации питания	обяз. уч.	24	0	2		2		2		2		2		2						С	к	к		2		2		2		2		2		2		С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	24
			сам.р.	0	0																	С	к	к														С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	УП.06*	Учебная практика	обяз. уч.	36	0																	С	к	к														С			36								к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
	ПП.06*	Производственная практика	обяз. уч.	36	0																	С	к	к														С									36		к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
	ПМ.07*	**Выполнение работ по профессии Официант**	обяз. уч.	96	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	С	к	к	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	0	С	0	0	0	36	0	0	0	0	0	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	96
			сам.р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.07.01*	Организация обслуживания потребителей в зале организации питания	обяз. уч.	24	0		2		2		2		2		2		2					С	к	к	2		2		2		2		2		2			С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	24
			сам.р.	0	0																	С	к	к														С											к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	УП.07*	Учебная практика	обяз. уч.	36	0																	С	к	к														С				36							к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
	ПП.07*	Производственная практика	обяз. уч.	36	0																	С	к	к														С										36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			904	0	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	36	36	36	36	С	к	к	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	С	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	904
	Всего час. в неделю сам. работы студентов			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	Всего часов в неделю максимальной нагрузки			904	0	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	36	36	36	36	С	к	к	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	С	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	904

Календарный график аттестаций 2027-2028 учебный год

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1сентября- 5сентября	6сентября- 12сентября	13сентября- 19сентября	20сентября- 26сентября	27сентября- 3октября	4октября- 10октября	11октября- 17октября	18октября- 24октября	25октября- 31октября	1ноября- 7ноября	8ноября- 14ноября	15ноября- 21ноября	22ноября- 28ноября	29ноября- 5декабря	6декабря- 12декабря	13декабря- 19декабря	20декабря- 26декабря	27декабря- 2января	3января- 9января	10января- 16января	17января- 23января	24января- 30января	31января- 6февраля	7февраля- 13февраля	14февраля- 20февраля	21февраля- 27фев	28февраля- 5марта	6марта- 12марта	13марта- 19марта	20марта- 26марта	27марта- 2апреля	3апреля- 9апреля	10апреля- 16апреля	17апреля- 23апреля	24апреля- 30апреля	1мая- 7мая	8мая- 14мая	15мая- 21мая	22мая- 28мая	29мая- 4июня	5июня- 11июня	12июня- 18июня	19июня- 25июня	26июня- 1августа	2августа-8августа	9августа-15августа	16августа-22августа	23августа-31августа	Всего зачетов	Всего дифзачетов	Всего экзаменов
		Номера календарных недель	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			
		Порядковые номера недель учебного года	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			
II курс	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**																																																								
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																																							
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности												З																				З																							
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																																ДЗ																						2		
	П.00	**Профессиональный цикл**																																																						1		
	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																																Экв																								1
	УП.01	Учебная практика																ДЗ																																								
	ПП.01	Производственная практика																																																						1		
	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																						ДЗ																			1		
																																	Экв																								1
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																Э																																								1
	УП.02	Учебная практика														ДЗ																																										
	ПП.02	Производственная практика																																																					1		
	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																								ДЗ															1		
																																	Экз																								1
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																Э																																							1
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																Э																																							1
	УП.03	Учебная практика																																																							
	ПП.03	Производственная практика																																			ДЗ*																						
	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																																										ДЗ*													1		
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																																																							
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																																																							
	ПМ.06*	**Выполнение работ по профессии Бармен**																																Экв																								1
	МДК 06.01*	Обслуживания гостей в баре организации питания																																																							
	УП.06*	Учебная практика																																																						
	ПП.06*	Производственная практика																																					ДЗ*																						
	ПМ.07*	**Выполнение работ по профессии Официант**																																									ДЗ*													1		
	МДК.07.01*	Организация обслуживания потребителей в зале организации питания																																Экз																								1
	УП.07*	Учебная практика																																																						
	ПП.07*	Производственная практика																																					ДЗ*																						
		Всего аттестаций																																										ДЗ*													2	8	8

Календарный учебный график 2028-2029 учебный год

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Общий нагрузки	Перераспределенный нагрузки	1сентября- 3сентября	4сентября- 10сентября	11сентября- 17сентября	18сентября- 24сентября	25сентября- 1октября	2октября- 8октября	9октября- 15октября	16октября- 22октября	23октября- 29октября	30октября- 5ноября	6ноября- 12ноября	13ноября- 19ноября	20ноября- 26ноября	27ноября- 3декабря	4декабря- 10декабря	11декабря- 17декабря	18декабря- 24декабря	25декабря- 31декабря	1января- 7января	8января- 14января	15января- 21января	22января- 28января	29января- 4февраля	5февраля- 11февраля	12февраля- 18февраля	19февраля- 25фев	26февраля- 4марта	5марта- 11марта	12марта- 18марта	19марта- 25марта	26марта- 1апреля	2апреля- 8апреля	9апреля- 15апреля	16апреля- 22апреля	23апреля- 29апреля	30апреля- 6мая	7мая- 13мая	14мая- 20мая	21мая- 27мая	28мая- 3июня	11июня- 17июня	18 июня- 24 июля	Распределенной нагрузки
						Номера календарных недель																																										
						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	25	26	
						Порядковые номера недель учебного года																																												
						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	42	43	
3 курс	О.00	Общеобразовательный цикл	обяз.	104	0	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	с	0	0	0	к	к	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	с	с	
			сам.р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	0	0	0	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	с	104
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	обяз.	104	0	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	с	0	0	0	к	к	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	с	с	
			сам.раб.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	0	0	0	к	к	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	с	с	0
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	обяз.	54	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	с				к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									с	с	104
			сам.р.	0	0														с				к	к																					с	с	54
	ОП.06	Охрана труда	обяз.	38	0														с				к	к	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2									с	с	0
			сам.р.	0	0														с				к	к																					с	с	38
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз.	12	0	2		2		2		2		2		2			с				к	к																					с	с	0
			сам.р.	0	0														с				к	к																					с	с	12
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.	708	0	12	14	12	14	12	14	12	14	12	14	12	14	12	с	36	36	36	к	к	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	36	36	36	36	36	36	36	36	с	с	0
			сам.р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	0	0	0	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	с	708
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	обяз. уч.	170	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	с	36	0	0	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	36	36	0	0	0	с	с	0
			сам. Р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	0	0	0	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	с	170
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз. уч.	26	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	с				к	к																								с	с	0
			сам.р.	0	0														с				к	к																								с	с	26
	УП.04	Учебная практика	обяз.	72	0														с	36			к	к														36									с	с	0
	ПП.04	Производственная практика	обяз.	72	0														с				к	к																								с	с	72
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.	538	0	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	с	0	36	36	к	к	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	0	36	36	0	0	36	36	36	с	с	72
			сам.р	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	0	0	0	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	с	538
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.	92	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	с				к	к	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4									с	с	0
			сам.р	0	0														с				к	к																						с	с	92
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.	194	0	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	с				к	к	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8									с	с	0
			сам.р	0	0														с				к	к																						с	с	194
	УП.05	Учебная практика	обяз.	144	0														с				к	к																						с	с	0
	ПП.05	Производственная практика	обяз.	108	0														с		36	36	к	к																	36	36					с	с	144
																			с				к	к																						с	с	108
3 курс	Всего час. в недело обязательной учебной нагрузки			812	0	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	с	36	36	36	к	к	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	36	36	36	36	36	36	36	36	с	с	812
	Всего час. в недело сам. работы студентов			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	0	0	0	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	с	0
	Всего часов в недело максимальной нагрузки			812	0	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	с	36	36	36	к	к	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	36	36	36	36	36	36	36	36	с	с	812

Календарный график аттестации 2028-2029 учебный год

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1сентября- 3сентября	4сентября- 10сентября	11сентября- 17сентября	18сентября- 24сентября	25сентября- 1октября	2октября- 8октября	9октября- 15октября	16октября- 22октября	23октября- 29октября	30октября- 5ноября	6ноября- 12ноября	13ноября- 19ноября	20ноября- 26ноября	27ноября- 3декабря	4декабря- 10декабря	11декабря- 17декабря	18декабря- 24декабря	25декабря- 31декабря	1января- 7января	8января- 14января	15января- 21января	22января- 28января	29января- 4февраля	5февраля- 11февраля	12февраля- 18февраля	19февраля- 25февраля	26февраля- 4марта	5марта- 11марта	12марта- 18марта	19марта- 25марта	26марта- 1апреля	2апреля- 8апреля	9апреля- 15апреля	16апреля- 22апреля	23апреля- 29апреля	30апреля- 6мая	7мая- 13мая	14мая- 20мая	21мая- 27мая	28мая- 3июня	4июня- 10июня	11июня- 17июня	18 июня- 24 июня	Всего зачетов	Всего дифзачетов	Всего экзаменов
		Номера календарных недель	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				
		Порядковые номера недель учебного года	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				
3 курс	О.00	**Общеобразовательный цикл**																																													
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																													
	ОП.05	Основы калькуляции и учета																																	ДЗ										1	
	ОП.06	Охрана труда																																	ДЗ										1	
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности											ДЗ																																1	
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																												
	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																																									Экв			1
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков														Э																														1
	УП.04	Учебная практика															ДЗ																				ДЗ										
	ПП.04	Производственная практика																																						ДЗ							2	
	ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																																									Экв			1
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий													ДЗ																													Э		1	1
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий														Э																													Э			2
	УП.05	Учебная практика																																												
	ПП.05	Производственная практика																																				ДЗ							1	
Всего аттестаций																																									ДЗ			1	
																																											0	9	6