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- очная
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	Общий нагрузки	Перераспределенной 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	7июня- 13июня	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	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
						Порядковые номера недель учебного года																																																							
1 курс	О.00	Общеобразовательный цикл	обяз. уч.	1188	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	28	к	к	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	26	28	28	28	26	28	с	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1188
			сам.р.	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	с	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	10
	ОУД	Общие учебные дисциплины	обяз. уч.	1056	0	30	28	30	28	30	28	30	28	30	28	30	28	30	28	30	28	26	к	к	28	26	28	26	28	26	28	26	28	26	28	26	26	26	28	26	28	26	28	с	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1056
	ООД. 01	Русский язык	обяз. уч.	54	0	2		2		2		2		2		2		2		2		2	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	54
	ООД. 02	Литература	обяз. уч.	108	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	108
	ООД. 03	Иностранный язык	обяз. уч.	82	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	82
	ООД. 04	История	обяз. уч.	136	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	6	6	с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	136
	ООД. 05	Математика	обяз. уч.	214	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	6	к	к	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	8	8	с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	214
	ООД. 06	Физическая культура	обяз. уч.	72	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
	ООД. 07	Основы безопасности и защиты Родины	обяз. уч.	68	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2	с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	68
	ООД. 08	Биология	обяз. уч.	72	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
	ООД. 09	Химия	обяз. уч.	32	0																		к	к	2		2		2		2		2		2		2		2		2		2	2	4	6	с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	32
	ООД. 10	Информатика	обяз. уч.	144	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	144
	ООД. 12	Физика	обяз. уч.	42	0																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	42
	ООД. 14	Основы проектной деятельности, в т.ч выполнение индивидуального проекта	обяз. уч.	32	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к																							с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	32
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.	132	0	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	2	к	к	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	с	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	132
				10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	с	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	10
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	обяз. уч.	32	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к																							с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	32
			сам.р.	4	0																	4	к	к																						с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	4
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз. уч.	66	0	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4		к	к		2		2		2		2		2		2		2		2		2				с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	66
			сам.р.	4	0																	2	к	к																						с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	4
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз. уч.	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к																							с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	34
			сам.р.	2	0																	2	к	к																						с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	2
	П.00	Профессиональный цикл	обяз. уч.	230	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	10	8	8	8	6	6	0	с	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	230
			сам.р.	12	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	2	2	8	с	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	12
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.	150	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	6	4	4	4	2	2	0	с	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	150
			сам.р.	8	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	2	2	4	с	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	8
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	36	0																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
			сам.р.	6	0																		к	к																					2	2	2	с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	6
2 курс	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	42	0																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2		с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	42
			сам.р.	2	0																		к	к																						2	с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	2
	УП.01	Учебная практика	обяз. уч.	72	0																		к	к																							с	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
	ПМ.06	Выполнение работ по профессии Бармен	обяз. уч.	40	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	0	с	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	40
			сам.р.	2	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	2	с	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	2
	МДК 06.01	Обслуживания гостей в баре организации питания	обяз. уч.	40	0																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	40
			сам.р.	2	0																		к	к																						2	с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	2
	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Официант	обяз. уч.	40	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	0	с	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	40
			сам.р.	2	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	2	с	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	2
	МДК.07.01	Организация обслуживания потребителей в зале организации питания	обяз. уч.	40	0																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	40
			сам.р.	2	0																		к	к																						2	с			к	к	к	к	к	к	к	к	к	2
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки				1418	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	28	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	34	32	28	с	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1418
Всего час. в неделю сам. работы студентов				22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	8	с	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	22
Всего часов в неделю максимальной нагрузки				1440	0	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	с	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1440

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	7июня- 13июня	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			
1 курс	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**																																																							
	ОУД	**Общие учебные дисциплины**																																																					
	ООД. 01	Русский язык																																								Э															1
	ООД. 02	Литература																																							ДЗ														1	
	ООД. 03	Иностранный язык																																																				
	ООД. 04	История																																							ДЗ														1	
	ООД. 05	Математика																																							Э															1
	ООД. 06	Физическая культура																З																								ДЗ														1	1	
	ООД. 07	Основы безопасности и защиты Родины																																								ДЗ														1	
	ООД. 08	Биология																																							ДЗ														1	
	ООД. 09	Химия																																																				
	ООД. 10	Информатика																																							ДЗ														1	
	ООД. 12	Физика																																																				
	ООД. 14	Основы проектной деятельности, в т.ч выполнение индивидуального проекта																ДЗ																																						1	
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																																					
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																	др.ф.атт																																						
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																																								ДЗ														1	
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																	ДЗ																																						1	
	П.00	**Профессиональный цикл**																																																				
	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																																																					
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																																					
	УП.01	Учебная практика																																														ДЗ									1	
	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																																																				1	10	2

Календарный учебный график 2027-2028 учебный год

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Общий нагрузки	Нераспределенный 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	26июня- 2июля	3июля- 9июля	10июля- 16июля	17июля- 23июля	24июля- 30июля	31июля- 6августа	7августа- 13августа	14августа- 20августа	21августа- 27августа	28августа- 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	
I курс	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**	обяз. уч.	412	0	24	22	24	22	24	22	24	22	24	22	24	22	24	22	0	0	С	к	к	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	6	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	412
	ОУД	**Общие учебные дисциплины**	обяз. уч.	348	0	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	0	0	С	к	к	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	348
	ООД. 03	Иностранный язык	обяз. уч.	28	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			С	к	к														С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	28
	ООД. 09	Химия	обяз. уч.	94	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2			С	к	к	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	94
	ООД. 11	Обществознание	обяз. уч.	54	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2			С	к	к														С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	54
	ООД. 12	Физика	обяз. уч.	66	0	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	2			С	к	к														С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	66
	ООД.13	География	обяз. уч.	72	0	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	8			С	к	к														С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
	ООД.14	Рисование и лепка	обяз. уч.	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	6			С	к	к														С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	34
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	обяз. уч.	64	0	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	С	к	к	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**2**	С	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	к	к	к	к	к	к	к	к	к	64
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	36	0																	С	к	к	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4		С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
	ОП.09	Физическая культура	обяз. уч.	28	0	2			2			2			2			2				С	к	к	2		2		2		2		2		2		2	С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	28
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	950	0	**12**	**14**	**12**	**14**	**12**	**14**	**12**	**14**	**12**	**14**	**12**	**14**	**12**	**0**	**36**	**36**	С	к	к	**28**	**30**	**28**	**30**	**28**	**30**	**28**	**30**	**28**	**30**	**28**	**30**	**28**	С	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	к	к	к	к	к	к	к	к	к	950
			сам.р.	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	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	42
	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	обяз. уч.	88	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	**36**	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	88
			сам.р.	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	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	4
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	26	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				С	к	к														С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	26
			сам.р.	2	0														2			С	к	к														С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	2
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	26	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				С	к	к														С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	26
			сам.р.	2	0														2			С	к	к														С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	2
	ПП.01	Производственная практика	обяз. уч.	36	0															36		С	к	к														С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	обяз. уч.	306	0	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	0	36	0	С	к	к	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	2	С	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	306
			сам.р	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	С	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	16
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	64	0	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2				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	64
			сам.р	6	0														4			С	к	к													2	С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	6
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	134	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				С	к	к	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10		С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	134
			сам.р.	10	0														2			С	к	к													8	С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	10
	УП.02	Учебная практика	обяз. уч.	72	0															36		С	к	к														С	36																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
	ПП.02	Производственная практика	обяз. уч.	36	0																	С	к	к														С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	обяз. уч.	312	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	С	к	к	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	0	С	0	36	36	0	0	0	36	36	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	312
			сам.р.	14	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	14	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	14
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	72	0																	С	к	к	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
			сам.р.	6	0																	С	к	к													6	С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	6
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	96	0																	С	к	к	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	96
			сам.р.	8	0																	С	к	к													8	С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	8
	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																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
II курс	**ПМ.06***	**Выполнение работ по профессии Бармен**	обяз. уч.	122	0	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	С	к	к	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**0**	С	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	к	к	к	к	к	к	к	к	к	122
			сам.р	4	0	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	С	к	к	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	С	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	к	к	к	к	к	к	к	к	к	4
	МДК 06.01*	Обслуживания гостей в баре организации питания	обяз. уч.	50	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				С	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	50
			сам.р.	4	0														2			С	к	к													2	С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	4
	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.	122	0	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	С	к	к	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**0**	С	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	к	к	к	к	к	к	к	к	к	122
			сам.р.	4	0	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	С	к	к	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	С	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	к	к	к	к	к	к	к	к	к	4
	МДК.07.01*	Организация обслуживания потребителей в зале организации питания	обяз. уч.	50	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				С	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	50
			сам.р.	4	0														2			С	к	к													2	С																					к	к	к	к	к	к	к	к	к	4
	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			1362	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	22	36	36	С	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	8	С	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1362
	Всего час. в неделю сам. работы студентов			42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	С	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	С	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	42
	Всего часов в неделю максимальной нагрузки			1404	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	С	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	С	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1404

Календарный график аттестаций 2027-2028 учебный год

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	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	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			
			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			
II курс	О.00	Общеобразовательный цикл																																																							
II курс	ОУД	Общие учебные дисциплины																																																							
II курс	ООД. 03	Иностранный язык														ДЗ																																									1	
II курс	ООД. 09	Химия																																	Э																							1
II курс	ООД. 11	Обществознание																	Э																																							1
II курс	ООД. 12	Физика														ДЗ																																									1	
II курс	ООД.13	География														ДЗ																																									1	
II курс	ООД.14	Рисование и лепка														др.ф.атт																																										
II курс	ОП.00	Общепрофессиональный цикл																																																							
II курс	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																														ДЗ																									1	
II курс	ОП.09	Физическая культура													З																		З																							2		
II курс	П.00	Профессиональный цикл																																																							
II курс	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																	Экв																																							1
II курс	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																	Э*																																							
II курс	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																	Э*																																							1
II курс	ПП.01	Производственная практика																ДЗ																																							1	
II курс	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																	Экв																							1
II курс	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																															др.ф.атт																									
II курс	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																															др.ф.атт																									
II курс	УП.02	Учебная практика																																	ДЗ*																							
II курс	ПП.02	Производственная практика																																						ДЗ*																1	
II курс	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																Экв																								1
II курс	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																															ДЗ*																									
II курс	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																															ДЗ*																								1	
II курс	УП.03	Учебная практика																																			ДЗ*																				
II курс	ПП.03	Производственная практика																																								ДЗ*														1	
II курс	ПМ.06*	Выполнение работ по профессии Бармен																																Экв																								1
II курс	МДК 06.01*	Обслуживания гостей в баре организации питания																															др.ф.атт																									
II курс	УП.06*	Учебная практика																																				ДЗ*																			
II курс	ПП.06*	Производственная практика																																									ДЗ*													1	
II курс	ПМ.07*	Выполнение работ по профессии Официант																																Экв																								1
II курс	МДК.07.01*	Организация обслуживания потребителей в зале организации питания																															др.ф.атт																									
II курс	УП.07*	Учебная практика																																					ДЗ*																		
II курс	ПП.07*	Производственная практика																																										ДЗ*												1	
		Всего аттестаций																																																					2	10	8

Календарный учебный график 2028-2029 учебный год

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, 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- 25февр	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	18июня- 24июня	25июня- 1июля	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	
						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	
3 курс	О.00	Общеобразовательный цикл	обяз.	330	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	0	0	0	к	к	16	18	16	18	16	18	16	18	16	18	16	12	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	гиз	330
			сам.р.	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	гиз	48
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	обяз.	330	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	0	0	0	к	к	16	18	16	18	16	18	16	18	16	18	16	12	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	гиз	330
			сам.раб.	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	с	гиз	48
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	обяз.	48	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2													с	гиз	48
			сам.р.	8	0														2				к	к											2	2	2											с	гиз	8
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	обяз.	74	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4												с	гиз	74
			сам.р.	10	0														2				к	к													4	4										с	гиз	10
	ОП.06	Охрана труда	обяз.	48	0																		к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4												с	гиз	48
			сам.р.	8	0																		к	к													4	4										с	гиз	8
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз.	50	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												с	гиз	50
			сам.р.	6	0														2				к	к													2	2										с	гиз	6
	ОП.09	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	обяз. уч.	28	0	2		2		2		2		2		2		2					к	к		2		2		2		2		2		2		2										с	гиз	28
	ОП.10	Основы финансовой грамотности	обяз.	38	0	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2					к	к																								с	гиз	38
			сам.р	4	0														4				к	к																								с	гиз	4
	ОП.11	Основы бережливого производства	обяз.	44	0																		к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4													с	гиз	44
			сам.р	12	0																		к	к												4	4	4										с	гиз	12
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.	960	0	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	0	36	36	36	к	к	20	18	20	18	20	18	20	18	20	18	20	16	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	с	гиз	960
			сам.р.	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	0	0	0	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	20	18	0	0	0	0	0	0	0	0	с	гиз	66
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	обяз. уч.	358	0	12	16	12	16	12	16	12	16	12	16	12	16	12	0	36	0	0	к	к	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	0	0	0	36	0	0	36	36	0	0	0	с	гиз	358
			сам. Р.	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	с	гиз	24
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз. уч.	64	0	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4					к	к																								с	гиз	64
			сам.р.	6	0														6				к	к																								с	гиз	6
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз. уч.	150	0	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8					к	к	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4													с	гиз	150
			сам.р.	18	0														10				к	к												2	4	2										с	гиз	18
	УП.04	Учебная практика	обяз.	72	0															36			к	к														36										с	гиз	72
	ПП.04	Производственная практика	обяз.	72	0																		к	к																			36	36					с	гиз	72
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.	602	0	14	10	14	10	14	10	14	10	14	10	14	10	14	0	0	36	36	к	к	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	0	0	0	36	36	0	0	36	36	36	с	гиз	602
			сам.р	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	с	гиз	42
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.	112	0	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4					к	к	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6												с	гиз	112
			сам.р	14	0														2				к	к												6	6										с	гиз	14
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.	238	0	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10					к	к	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10												с	гиз	238
			сам.р	28	0														8				к	к													10	10										с	гиз	28
	УП.05	Учебная практика	обяз.	144	0															36	36		к	к																								с	гиз	144
	ПП.05	Производственная практика	обяз.	108	0																		к	к																			36	36					с	гиз	144
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			1290	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	28	0	2	36	36	36	36	36	36	36	36	с	гиз	108
	Всего час. в неделю сам. работы студентов			114	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	36	34	0	0	0	0	0	0	0	0	с	гиз	1290
	Всего часов в неделю максимальной нагрузки			1404	0	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	с	гиз	1404

Календарный график аттестации 2028-2029 учебный год

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1 сентября- 3 сентября	4 сентября- 10 сентября	11 сентября- 17 сентября	18 сентября- 24 сентября	25 сентября- 1 октября	2 октября- 8 октября	9 октября- 15 октября	16 октября- 22 октября	23 октября- 29 октября	30 октября- 5 ноября	6 ноября- 12 ноября	13 ноября- 19 ноября	20 ноября- 26 ноября	27 ноября- 3 декабря	4 декабря- 10 декабря	11 декабря- 17 декабря	18 декабря- 24 декабря	25 декабря- 31 декабря	1 января- 7 января	8 января- 14 января	15 января- 21 января	22 января- 28 января	29 января- 4 февраля	5 февраля- 11 февраля	12 февраля- 18 февраля	19 февраля- 25 фев	26 февраля- 4 марта	5 марта- 11 марта	12 марта- 18 марта	19 марта- 25 марта	26 марта- 1 апреля	2 апреля- 8 апреля	9 апреля- 15 апреля	16 апреля- 22 апреля	23 апреля- 29 апреля	30 апреля- 6 мая	7 мая- 13 мая	14 мая- 20 мая	21 мая- 27 мая	28 мая- 3 июня	4 июня- 10 июня	11 июня- 17 юня	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	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	41	42	43			
3 курс	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**																		К	К																									ГИА			
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																		К	К																									ГИА			
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																		К	К											ДЗ													ГИА		1	
	ОП.05	Основы калькуляции и учета																		К	К												ДЗ												ГИА		1	
	ОП.06	Охрана труда																		К	К												ДЗ												ГИА		1	
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																		К	К												ДЗ												ГИА		1	
	ОП.09	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура													З					К	К														ДЗ										ГИА	1	1	
	ОП.10	Основы финансовой грамотности														ДЗ				К	К																									ГИА		1	
	ОП.11	Основы бережливого производства																		К	К											ДЗ													ГИА		1	
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																		К	К																									ГИА			
	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																		К	К																									Экв	ГИА			1
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков														ДЗ				К	К																									ГИА		1	
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																		К	К																									Э	ГИА			1
	УП.04	Учебная практика																		К	К															ДЗ									ГИА		1	
	ПП.04	Производственная практика																		К	К																		ДЗ							ГИА		1	
	ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																		К	К																									Экв	ГИА			1
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																		К	К																									Э	ГИА			1
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																		К	К																									Э	ГИА			1
	УП.05	Учебная практика																		К	К																										ГИА			
	ПП.05	Производственная практика																		К	К																										ГИА		1	
Всего аттестаций																																															1	11	5