

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

ГБПОУ ВО "Суздальский индустриально-гуманитарный колледж"

по программе профессиональной подготовки

16675 "Повар"

2025 -2026 учебный год

Квалификация: Повар

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения: 10 месяцев

Second Column	\$76	828		6 36 36	20 36 36 36	6	36	2 12	13	12 12	12 12	16 00		12 12	0	12 12 0	12	12 12		12 12	12 12	12 12	-1	-	L		практика
Column C	3	878				9	10		24		24	6 20				24	24	24	36 36	4 24 36	24	24	-	36	Ly3	часы	аудиторные часы
Column C				G							1				-	0											ИА
Column C	72				+										-	0										экзамен квалиф.	
Column C	72					Arrest May							+		-		-	-			+		1	1		ПП.04 - 72ч	IIM.04
Column C		36													-	1	+	+			+	#		+	T	УП.04 - 72ч	_
Column C		30																								Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд лесептов напитков	МДК.04. 02
Column C															The state of the s	0						-,				Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	_
Column C															-	0										разнообразного ассортимента	IIM.04
Color Colo				(Li											-											Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
Color Colo	36						+	+				+	-		-			-								экзамен квалиф.	
Columbia Columbia	72							· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					+	+	-	+	+	+	+	+	+	1				ПП.03- 36ч.	IIM.03
Columbia Columbia		88											-	+	-	1	+	1	1	+	+	+	1		1	УП.03 -72ч	3
Columbia Columbia		20																								процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закузок	МДК.03. 02
Columbia Columbia		3.													-	0										Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, презентации холодных блюд.	МДК.03. 01
Composition																•										Приготовление, оформление и подготовка к реализации колодинах биод, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	IIM.03
Controlleys	30	-		2		+	+	+		1		1			-									-		экзамен квалиф.	
Controlled Con	144					+	+	+	+	1	1				-											IIII.02 -364	IIM.02
Control Cont		118				+		+	+	f	+	4	1000		+					-				+		УП.02-144ч	Ш
Controlly Cont		30																								Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	МДК.02. 02
Columnity Colu		36		,											-											Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	МДК.02. 01
Control Cont			9																							Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02
Col. Tole	36		-				+	+	+	F	\int	+	+	+	-	+		+	+	-	1			H		экзамен квалиф.	
CRITICIDE CRIT	72									F	F	-		+	-	+	+	+	+		The state of the s			+		ПП.01-36ч	IIM.01
CENTROPS CONTROPS CONTROPS		118													-									+		кулинарных полуфабрикатов УП.01-72ч	02 IIM.01
CENTIFOLD CONTROL CO		36			-										-					1						Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, полготовки к реализации	MJJK.01.
Centriciple Contribute Co															-					-	+	+				разнообразного ассортимента	IIM.01
CCHINGIDE CONTRIDE CONTRIDE		72													_											Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	
CCHINO/IN CCHI		36					+			1					-											Физическая культура	OII.09
CRINIQUE CRINIQUE		36													-											Безопасность жизнедеятельности	OII.08
Centrol Declaration Decl		36						-			F	-	+	+	-										1	Торговые вычисления	0П.07
CHINGUIS CHINGUIS	ı	36							900						-											Охрана труда	90 ПО
CHINGUIS CHINGUIS		36													-										1	Основы калькуляции и учета	OII.05
CENTROLPS CONTROLPS CONT		36									F	+	+	+	+											Техническое оснащение и организация рабочего места	OII 03
CCHINOLD CONTRIBUTE CONTR		36						-					-	+	-											Основы товароведения продовольственных товаров	017.02
CENTROP COLTROP COLT	практ	сам	_	40 41	37 38	36	34	31 32	29 30	28	26 27	25	23	21	18 19	17	15	13	11			5	ω			Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	0П.01
CENTROPE COLTRE			25 26	22 23 24	20 21	18 19	16 17	14 15	12 13	11 3	9 10		5 6	100	1 2	51 52	49 50	4/ 48	45 46	43 44	74 14	ŧ			1	1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
Colorado Colorado				1 2 2							}	1 1		1 1					-	3	дель	эн хиние	календ	номера	1	2025-2026	
Октябрь ноябрь декабрь январь февраль март апрель май				26- 02- 09-	-12- 19- 18 25	28- 05-	21- 27	31- 07-	- 24-	10-	24- 03- 02-09	17-	99	13- 20- 2 19 26	06-	23- 29	09-	25-	94- 11- 1 10 17 2	21- 28- 27 03	07- 14- 13 20	30-	16- 22	02- 09- 08 15		15п	
			Ö	нон	ax	Ma	ель	апре		март		февраль		январь		adç.	дека	фь	ноя	H	октябрь	Н	9	сентябрь			