Утверждаю иректор О.С. Кирилловых 2023г.

График учебного процесса Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» на 2023-2024 год ктурство с

70 FD		Ce	нтя	бры	b	0) Kn	ารต์	рь] .	Hoz	ябр	ь		Де	гка	брь		1	Яне	зарі	b		Фев	ра л	lb		M	lap	m			4nj	рел	b	3	Λ	1aŭ	10 A. S. C.	1		Июн	46	
№ ГР. (специальность/ профессия)	-10	04-08	11-15	18-22	25.70	02-06	09-13	16-20	23-27	30-03	06-10	13-17	20-24	10-20	80-10	11-15	18-22	25-29	11.10	1940	15-19	22-26	29-02	02-09	12-16	19-23	26-01	04-08	11-15	18-22	25-29	01-05	08-12	15-19	22226	29.03	01-90	\ <u>.</u> 1	20-2	27-31	03-07	10-14	17-21	24-28
12-о гр.(поварское концитерское дело		Т	Т	Т	Т	Т	Т	T	Т	T	Т	Т	Т	Т	T	Т	T	Т		E	Т	Т	T	T	T	Т	Т	Т	T	Т	Т	T	T	T	T	T	T	Т	Т	Т	T	Т	A	A
13- о гр.(поварское кондитерское дело		T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	T	T	T	Т	Т	T	T	T	T	Т	T	T	T	T	T	T	T	T	Т	T	T	T	A	A
14-о гр.(техник-технолог)	Т	T	Т	T	T	T	T	T	T	Т	T	T	Т	T	T	T	T	Т	E	K	Т	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	Т	T	T	T	T	A	A
15-о гр.(техник- технолог)	Т	Т	Т	T	Т	Т	Т	T	T	Т	Т	Т	Т	T	Т	T	T	Т	N	K	T	T	T	Т	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	Т	Т	Т	Т	Т	A	A
16-о гр. (повар, кондитер)	Т	T	T	T	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		K	T	Т	T	Т	Т	T	T	T	T	T	Т	Т	Т	Т	T	Т	T	Т	T	Т	T	Т	A	A
17-о гр.(техник- технолог)	Т	Т	Т	T	Т	Т	T	T	T	T	T	Т	T	Т	Т	Т	T	T	K	K	T	Т	T	T	Т	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	Т	T	T	T	Т	Т	A
22-о гр.(поварское и кондитерское дело)	Т	Т	у п 5	Т	у п 5	Т	Т	T	T	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	3	K	K	у п 5	Т	Т	у п 5	Т	Т	у п 5	T	T	у п 5	T	Т	Т	Т	у п 5	Т	T	Т	Э	п п 5	п п 5	п п 5	п п 5	9 *
23-о гр.(поварское и кондитерское дело)	Т	Т	у п 5	Т	у п 5	Т	Т	Т	T	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	B	K	Т	у п 5	Т	Т	у п 5	Т	Т	у п 5	T	Т	Т	Т	Т	Т	Т	у п 5	Т	у п 5	Э	п п 5	п п 5	п п 5	п п 5	3
24-о Гр.(поварское и кондитерское дело)	Т	Т	Т	у п 5	Т	у п 5	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	9	K	K	Т	у п 5	Т	Т	у п 5	Т	Т	у п 5	Т	Т	Т	Т	у п 5	Т	Т	у п 5	Т	Т	Э	п п 5	п п 5	п п 5	п п 5	3 *
25-о гр.(поварское и кондитерское дело)	Т	Т	Т	у п 5	Т	у п 5	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	у п 5	3	E.	K	Т	Т	у п 5	Т	Т	у п 5	Т	Т	T	у п 5	Т	Т	Т	Т	у п 5	Т	Т	Т	9	п п 5	п п 5	п п 5	п п 5	3
27-о гр.(поварское и кондитерское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	у п 5	3	-	K	Т	Т	у п 5	Т	Т	у п 5	Т	Т	у п 5	Т	Т	Т	T	у п 5	Т	Т	у п 5	у п 5	3	п п 5	п п 5	п п 5	п п 5	3
26-о, повар, кондитер	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	T	Т	Т	Т	T	Т	Т	T	Т	T	T 3 1 / 2	K	ĸ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	T	T	Т	T	- 1	у п 5	Т	Т	пп	Т	пп	T 3 1 / 2	9	9	9 *	

№ ГР. (специальность/		Сен	!тя	брь	,	0	кт	ябр	ь	F	los	абр	ь		Де	кав	брь		4	Яне	зари	5	Φ	евр	ал	Ь		M	арі	m		1	4nj	ел	Ь		Λ	1aŭ				Ию	нь	
	-10	04-08	11-15	18-22	25-29	02-06	09-13	16-20	23-27	30-03	01-90	13-17	20-24	27-01	04-08	11-15	18-22	25-29			15-19	22-26	29-02	05-09	12-16	19-23	10-97	04-08	11-15	18-22	25.29	\$0-10	08-12	15-19	22-26	29-03	01-90	13-17	20-24	27-31	03-07	10-14	17-21	24-28
33-о гр.(поварское и кондитерское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	у п 5	Т	у п 5	Т	у п 5	Т	у п 5	Т	у п 5	Т	Т	Э		K	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	T	Т	Т	Т	T	Т	Т	Т	Т	3	п п с	п п с	п п с	п п с	П П С	п с	3
34-о гр.(поварское и кондитерское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	у п 5	Т	у п 5	Т	у п 5	Т	у п 5	Т	у п 5	Т	Т	3			Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	T	Т	Т	Т	Т	T	Т	Т	9	П С	п п с	п п с	п п с	п	п п с	9
35-о Гр.(поварское и кондитерское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	у п 5	Т	9		K	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	T	Т	Т	Т	Т	Т	Т	T	Т	9	П П С	п п с	ппс	п п	п	П П С	3								
37-о гр.(поварское и кондитерское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	у п 5	Т	9	I	K	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	T	Т	Т	Т	T	3	n n c	п п с	п п с	п п с	п п с	п п с	3								
36-о, повар, кондитер	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	3	To the same of the	K	у п 5	Т	Т	у п 5	Т	Т	у п 5	T	у п 5	T	у п 5	у п 5	7	п п	n n	пп	п	п	n n	n	пп	пп	п	3
46-о, повар, кондитер	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	9	9	L.	K	у п к 2 т	у п к 2 т	у п к 2	у п к 2 т	у п к 2 т	у п к 2	у п к 2	П К 2	у п к 2 т	у п к 2 т	у п 5	у п 5	T 3 1 / 2	n n	п		пп	П П	n	пп	п	Э 1 / 2 Г И А	ГИА	1 / 2 Г И А В
43-о гр. (т-т)	Т	Т	Т	vn3 пм04 T	пм04	уп3 пм05 Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	T 9 / / 2		K	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		T 9 1 / 2		п п с	п п с	3	пд	пд		п	Г И A	Г И А	Г И А	i	Г И А	Г И А	В
44-о гр. (т-т)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	уп3 пм04 T	уп2 пм04 Т	vn3 пм05 Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	T 3 1 / 2		I.	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	T	1		п п с	п п с		пд	пд	- 1	пд	Г И А	Г И А		Г И А	Г И А		В
45-о гр. (т-т)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	уп. пм04 Т	уп2 пм04 Т	уп.3 пм05 T	T 3 1 / 2			Т	T	Т	Т	Т	Т	Т		T 3 1 / 2	п	п п с	п п с	3		пд	пд		Г И А	Г И А	ГИА		ГИА	ГИА	700000

M. FD		Сентябрь					Октябрь				Ноябрь			1	Те к	абр	DЬ		Я	нв	арь		4	ревр	ал	ь	Mapm					Апрель					M	ай		Июнь				
№ ГР. (специальность/ профессия)	-10	04-08	11-15	96	5.2			16-20		30-03	01-90	13-17	20-24	27-01	04-08	11-15	18-22	25-29	-	08-12	15-19	22-26	29-02	05.00	12.16	0	1	1						15-19	22-26			13-17	20-24	27-31	03-07	10-14	17-21	1 1
47-огр.(поварское и кондитерское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	у п 3 п м 0 4	2 n	у п 3 п м 0 5	у п 2 п м 0 5	3 п м	у п 2 п м 0 5	Т	Т	9	K	K	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	п п	п	п	n n c		9	пд	пд	пд	пд	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	В
42-оп гр (оф,бар-мен)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		п	n	п		T 3 1 / 2	KI	K	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	T 9 1 / 2	п	п	п		9	пд	пд	пд	п	ГИА	Г И А	ГИА	Г И А	Г И А	Г И А	В

Зам. директора по УПР

Ю.В. Бушкова

Зам. директора по УР — Е.В. Бахтина

Т - теория

Э – экзамены

* - экзамены квалификационные

К – каникулы

В - выпуск

УП – практическая подготовка (учебная практика по специальности (профессии))

ПП – практическая подготовка (производственная практика по специальности (профессии))

ППС – практическая подготовка (практика по профилю специальности)

ПД – практическая подготовка (преддипломная практика) ГИА - государственная итоговая аттестация

А - промежуточная аттестация

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

19.02.10 Технология продукции общественного питания,

19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов,

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.