Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 18:53:33
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ec1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

Принят Ученым советом
(протокол № 4 от 20.02.2026)

«Утверждаю»
Ректор ИМПЭ им. А.С. Грибоедова
_____ В. В. Гриб
«20» февраля 2026г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы подготовки специалистов среднего звена профессионального образования

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки: 2026

Форма обучения: очная

Учебный год: 2026-2027

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Основной	Виды деятельности
+	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
+	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
+	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
+	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
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Повар

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	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																			К	К																				Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II														У	У	П	П	Э	К	К																У	У	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III														У	У	П	П	Э	К	К																У	У	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV												У	У	П	П	П	П	Э	К	К									У	П	П	Э	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г	Г	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	18	21	39	13	17	30	13	17	30	11	9	20	119
У	Учебная практика				2	2	4	2	2	4	2	1	3	11
П	Производственная практика (по профилю специальности)				2	4	6	2	4	6	4	6	10	22
Э	Промежуточная аттестация		2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	8
Г	Проведение государственного экзамена											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	8	10	2		2	33
Итого		20	32	**52**	20	32	**52**	20	32	**52**	20	23	**43**	199