



Расписание
для подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар»,
срок обучения – 3 месяца
со 02.02.2026 года по 30.04.2026 года

Дата	№	Наименование предмета	время	№ каб	Преподаватель
02.02.2026	1	Основы экономики	15.20-16.05	34	Лопатина В.А.
03.02.2026	2	Калькуляция и учет	16.10-16.55		
04.02.2026	3	Физиология питания, санитария, гигиена	17.00-17.45		
05.02.2026	4	Оборудование и организация рабочего места	17.50-18.35		
06.02.2026	5	Охрана труда	18.40-19.25		
09.02.2026					
10.02.2026	1	Калькуляция и учет	15.20-16.05	34	Лопатина В.А.
11.02.2026	2	Физиология питания, санитария, гигиена	16.10-16.55		
12.02.2026	3	Оборудование и организация рабочего места	17.00-17.45		
13.02.2026	4	Охрана труда	17.50-18.35		
16.02.2026	5	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	18.40-19.25		
17.02.2026	6	Технология приготовления холодных блюд и закусок	19.30-20.15		
18.02.2026	1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	15.20-16.05	34	Лопатина В.А.
19.02.2026	2	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	16.10-16.55		
20.02.2026					
23.02.2026					
24.02.2026	3	Технология приготовления супов и соусов	17.00-17.45		
25.02.2026	4	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	17.50-18.35		
	5	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18.40-19.25		
	6	Технология приготовления холодных блюд и закусок	19.30-20.15		
26.02.2026	1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	15.20-16.05	34	Лопатина В.А.
27.02.2026					
02.03.2026	2	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	16.10-16.55		
03.03.2026					
04.03.2026					
05.03.2026	3	Технология приготовления супов и соусов	17.00-17.45		

	4	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	17.50-18.35		
	5	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18.40-19.25		
	6	Технология приготовления сладких блюд и напитков	19.30-20.15		
06.03.2026	1	Технология приготовления супов и соусов	15.20-16.05	34	Лопатина В.А.
10.03.2026	2	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	16.10-16.55		
11.03.2026	3	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	17.00-17.45		
12.03.2026	4	Технология приготовления холодных блюд и закусок	17.50-18.35		
13.03.2026	5	Технология приготовления сладких блюд и напитков	18.40-19.25		
14.03.2026					
		Теория - 158			
Практическое обучение (февраль - март)					
16.03.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
17.03.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
18.03.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
19.03.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
20.03.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
23.03.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
24.02.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
25.03.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
26.03.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
27.03.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
30.03.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
31.03.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
01.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
02.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
03.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
06.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
07.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
08.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
09.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
10.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
13.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
14.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
15.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
16.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
17.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
20.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
21.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
22.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
23.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
24.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
27.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.

28.04.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
192 Учебная практика =32 занятия					
29.04.2026	6	Консультация	15.20-20.15	34	Лопатина В.А.. Лукьянова И.П.
30.04.2026	6	Экзамен			
ИТОГО: 158 теория + 192 практика + 6 консультаций + 6 экзамен = 362 часа					

1	Основы экономики	01.09.2025 - 08.09.2025	6 ч.
2	Калькуляция и учет	01.09.2025 - 12.09.2025	10 ч.
3	Физиология питания, санитария, гигиена	01.09.2025 - 12.09.2025	10 ч.
4	Оборудование и организация рабочего места	01.09.2025 - 12.09.2025	10 ч.
5	Охрана труда	01.09.2025 - 10.09.2025	8 ч.
6	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	09.09.2025 - 26.09.2025	14 ч.
7	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	15.09.2025 – 08.10.2025	18 ч.
8	Технология приготовления супов и соусов	15.09.2025 – 08.10.2025	18 ч.
9	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	15.09.2025 – 02.10.2025	14 ч.
10	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	15.09.2025 – 08.10.2025	18 ч.
11	Технология приготовления холодных блюд и закусок	10.09.2025 - 19.09.2025, 06.10.2025 - 13.10.2025	14 ч.
12	Технология приготовления сладких блюд и напитков	26.09.2025 – 13.10.2025	12 ч.

Теория, практика: Лопатина В.А., Лукьянова И.П.