УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ЛАТ»
_____ Т.А. Прозорова
01.09.2026 г

Расписание

для подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар»,
срок обучения – 3 месяца
с 01.09.2026 года по 30.11.2026 года

Дата	№	Наименование предмета	время	№ каб	Преподаватель
01.09.2026 **02.09.2026** **03.09.2026** **04.09.2026** **07.09.2026** **08.09.2026**	1	Основы экономики	15.20-16.05	34	Лопатина В.А.
	2	Калькуляция и учет	16.10-16.55		
	3	Физиология питания, санитария, гигиена	17.00-17.45		
	4	Оборудование и организация рабочего места	17.50-18.35		
	5	Охрана труда	18.40-19.25		
09.09.2026 **10.09.2026** **11.09.2026** **14.09.2026**	1	Калькуляция и учет	15.20-16.05	34	Лопатина В.А.
	2	Физиология питания, санитария, гигиена	16.10-16.55		
	3	Оборудование и организация рабочего места	17.00-17.45		
	4	Охрана труда	17.50-18.35		
	5	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	18.40-19.25		
	6	Технология приготовления холодных блюд и закусок	19.30-20.15		
15.09.2026 **16.09.2026** **17.09.2026** **18.09.2026** **21.09.2026**	1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	15.20-16.05	34	Лопатина В.А.
	2	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	16.10-16.55		
	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 холодных блюд и закусок	19.30-20.15		
22.09.2026 **23.09.2026** **24.09.2026** **25.09.2026** **28.09.2026** **29.09.2026** **30.09.2026**	1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	15.20-16.05	34	Лопатина В.А.
	2	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	16.10-16.55		
	3	Технология приготовления супов и соусов	17.00-17.45		

01.10.2026 02.10.2026 05.10.2026 06.10.2026 07.10.2026	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 сладких блюд и напитков	19.30-20.15		
08.10.2026 09.10.2026 12.10.2026 13.10.2026	1	Технология приготовления супов и соусов	15.20-16.05	34	Лопатина В.А.
	2	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	16.10-16.55		
	3	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	17.00-17.45		
	4	Технология приготовления холодных блюд и закусок	17.50-18.35		
	5	Технология приготовления холодных блюд и закусок	18.40-19.25		
	6	Технология приготовления сладких блюд и напитков	19.30-20.15		
		Теория - 152			
Практическое обучение (СЕНТЯБРЬ-НОЯБРЬ)					
14.10.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
15.10.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
16.10.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
19.10.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
20.10.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
21.10.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
22.10.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
23.10.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
26.10.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
27.10.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
28.10.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
29.10.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
30.10.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
02.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
03.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
04.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
05.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
06.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
09.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
10.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
11.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
12.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
13.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
16.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
17.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
18.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
19.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
20.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
23.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.

24.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
25.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
26.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
27.11.2026	6	Учебная практика	15.20-20.15	35	Лукьянова И.П.
198 Учебная практика =33 занятия					
28.11.2025	6	Консультация	15.20-20.15	34	Лопатина В.А. Лукьянова И.П.
30.11.2025	6	Экзамен	09.00-15.00	35	Лопатина В.А. Лукьянова И.П.
ИТОГО: 152 теория + 198 практика + 6 консультаций + 6 экзамен = 362 часа					

1	Основы экономики	01.09.2026 - 08.09.2026	6 ч.
2	Калькуляция и учет	01.09.2026 - 10.09.2026	10 ч.
3	Физиология питания, санитария, гигиена	01.09.2026 - 10.09.2026	10 ч.
4	Оборудование и организация рабочего места	01.09.2026 - 10.09.2026	10 ч.
5	Охрана труда	01.09.2026 - 08.09.2026	8 ч.
6	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	09.09.2026 - 28.09.2026	14 ч.
7	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	09.09.2026 – 10.10.2026	18 ч.
8	Технология приготовления супов и соусов	15.09.2026 – 08.10.2026	18 ч.
9	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	15.09.2026 – 02.10.2026	14 ч.
10	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	15.09.2026 – 08.10.2026	18 ч.
11	Технология приготовления холодных блюд и закусок	09.09.2026 - 21.09.2026 08.10.2026 - 13.10.2026	14 ч.
12	Технология приготовления сладких блюд и напитков	22.09.2026 – 07.10.2026	12 ч.

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