



Утверждаю
О.С. Кирилловых
2025г.

График учебного процесса

Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения
«Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» на 2025-2026 год

№ ГР. нальность/ эфессия)	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь																																																																																																																																																																																											
	01-05	08-12	15-19	22-26	29-03	06-10	13-17	20-24	27-31	03-07	10-14	17-21	24-28	01-05	08-12	15-19	22-26	29-02	05-09	12-16	19-23	26-30	02-06	09-13	16-20	23-27	02-06	09-13	16-20	23-27	30-03	06-10	13-17	20-24	27-01	04-08	11-15	18-22	25-29	01-05	08-12	15-19	22-26	29-30																																																																																																																																																																																													
-оп гр. уризм приимство)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	А																																																																																																																																																																																														
3.(поварское герское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	А																																																																																																																																																																																													
Р.(поварское герское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	А																																																																																																																																																																																													
Р.(поварское герское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	А																																																																																																																																																																																													
Р.(техник- нолог)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	А																																																																																																																																																																																													
Р. (повар, дистер)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	А																																																																																																																																																																																													
Р. (повар, дистер)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	А																																																																																																																																																																																													
С. (техник- нолог)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	Т	Т	Э	К	К	Т	Т	У п 5	У п 5	У п 5	У п 5	У п 5	Т	У п 5	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э *																																																																																																																																																																																											
С.(поварское ерское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	Э	К	К	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	У п 5	У п 5	Т	У п 5	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э *																																																																																																																																																																																											
С.(поварское ерское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	К	К	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э *																																																																																																																																																																																											
Р.(техник- нолог)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У п 3 1	Т	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У п 3 1	У

ГР. специальности/ профессия)	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель				Май					Июнь				
	01-05	08-12	15-19	22-26	29-03	06-10	13-17	20-24	27-31	03-07	10-14	17-21	24-28	01-05	08-12	15-19	22-26	29-02	05-09	12-16	19-23	26-30	02-06	09-13	16-20	23-27	30-03	06-10	13-17	20-24	27-01	04-08	11-15	18-22	25-29	01-05	08-12	15-19	22-26	29-30									
О, повар, кондитер	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Э	К	К	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	Т	Т	Т	Т	Э	Э	п п	п п	п п	п п	п п	п п	п п	п п	Э *									
Р.(поварское кондитерское дело)	Т	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э *									
Р.(поварское кондитерское дело)	Т	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э *									
ГР.(технолог)	Т	Т	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	Т	Т	п п	п п	п п	Т	Э	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э									
ГР. (технолог)	Т	Т	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	У п 5	Т	Т	Т	п п	п п	п п	Т	Э	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э									
О, повар, кондитер	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У п 5	Т	У п 5	У п 5	Т	Э	К	К	У п 5	Т	Т	Т	У п 3 к	У п 3 к	У п 3 к	У п 3 к	У п 3 к	У п 3 к	Э	п п	п п	п п	п п	п п	п п	п п	п п	Э *	Г И А	Г И А	В							
Э.(поварское кондитерское дело)	Т	У п 3 м 0 4 Т	У п 2 м 0 4 Т	У п 3 м 0 5 Т	У п 2 м 0 5 Т	У п 3 м 0 5 Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	п п с	п п с	п п с	п п с	п п с	Э *	п д	п д	п д	п д	Г И А	Г И А	Г И А	Г И А	Г И А	В						
Э.(поварское кондитерское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У п 5	У п 5	У п 5	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	п п с	п п с	п п с	п п с	п п с	Э *	п д	п д	п д	п д	Г И А	Г И А	Г И А	Г И А	Г И А	В					
Э.(поварское кондитерское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У п 5	У п 5	У п 5	Т	Т	Т	Т	Т	Э	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	п п с	п п с	п п с	п п с	п п с	Э *	п д	п д	п д	п д	Г И А	Г И А	Г И А	Г И А	Г И А	В					

№ ГР. наличие/фессия)	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь						
	01-05	08-12	15-19	22-26	29-03	06-10	13-17	20-24	27-31	03-07	10-14	17-21	24-28	01-05	08-12	15-19	22-26	29-02	05-09	12-16	19-23	26-30	02-06	09-13	16-20	23-27	02-06	09-13	16-20	23-27	30-03	06-10	13-17	20-24	27-01	04-08	11-15	18-22	25-29	01-05	08-12	15-19	22-26	29-30				
(поварское, кондитерское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	Э			Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	п	п	п	п	п	Э	п	п	п	п	п	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г
(поварское, кондитерское дело)	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	К	К	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Э	п	п	п	п	п	Э	п	п	п	п	п	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г

Зам. директора по УПР  Ю.В. Бушкова

Зам. директора по УР  Е.В. Бахтина

теория

Э – экзамены

* – экзамены квалификационные или квалификационные экзамены
В – выпуск

аникулы

практическая подготовка (учебная практика по специальности (профессии))

практическая подготовка (производственная практика по профессии, по специальности)

– практическая подготовка (практика по профилю специальности)

практическая подготовка (преддипломная практика) ГИА - государственная итоговая аттестация

промежуточная аттестация

специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

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

15 Биотехнология пищевой промышленности;

16 Туризм и гостеприимство.

специальности: 43.01.09 Повар, кондитер.