

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

С.С. Курдюмов

« _____ » _____ 2022 г.



КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

образовательной программы
среднего профессионального образования

ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

ПОВАР, КОНДИТЕР

наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии): повар ↔ кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

основного общего / среднего (полного) общего

Профиль получаемого профессионального образования -
естественно-научный

при реализации программы среднего (полного) общего образования

**2 курс
2023-2024**

	сентябрь				октябрь					ноябрь					декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь								
	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24				
	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24
	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27				
	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22		
	2	9	16	23	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15						
	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9						
	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						
	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						
O.00	Общеобразовательный цикл																																														
	Общие																																														
ОДБ.02	Литература																																														
ОДБ.03	Иностранный язык																																														
ОДП.04	Математика																																														
ОДБ.05	История																																														
ОДБ.06	Физическая культура																																														
	по выбору из обязательных предметных областей																																														
ОДБ.09	Родная литература																																														
	Дополнительные учебные предметы, курсы																																														
УДЦ.03	Обществознание (вкл.экономику и право) (элективный курс)																																														
УДЦ.04	Физика (элективный курс)																																														
УДЦ.05	Экологические основы природопользования																																														
	Общепрофессиональный цикл																																														
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																																														
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров																																														
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																																														
ОП.05	Основы калькуляции и учета																																														
ОП.06	Охрана труда																																														
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																																														
ВЧ ОП.10	Национальные кухни народов мира																																														
	Профессиональный цикл																																														
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																																														
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																																														
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																														
УП.01	Учебная практика																																														
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)																																														
	Недельная нагрузка																																														

**4 курс
2025-2026**

	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь																				
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29													
	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1				
	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1													
	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2													
	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3													
	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4													
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5													
	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														
Общепрофессиональный учебный курс																																																									
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						24	24	4	4	4	4	8																																
ОП.09	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						26	6	2		2																																		
ВЧ ОП.12	Основы предпринимательской деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4					36	0																																					
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																		0	0																																					
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2						32	0																																					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8	6	6	8	8	8	8	8	6	8	6	6	8					94	0																																					
ВЧ МДК.04.03	Технология приготовления сахаристых продуктов	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	4	4						60	60	10	10	10	10	10	10																															
УП.04	Учебная практика														36	36			72	0																																					
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)																		0	108							36	36	36																												
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																		0	0																																					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2						32	0																																					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	12	12	12	12	12	14	12	14	12	14	14	12					164	108	18	18	18	18	18	18																															
УП.05	Учебная практика																		72	72																																					
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)																		0	360																																					
	ГИА																																																								
	Недельная нагрузка	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	738	34	32	34	32	38	28	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0						

