УТВЕРЖДАЮ
Директор государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»
_____ С.С. Курдюмов
«_____» _____ 2021г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»
наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 **ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

код *наименование профессии / специальности СПО*

Квалификация (ии): специалист по поварскому и кондитерскому делу.
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 - социально-экономический
при реализации программы среднего (полного) общего образования

1 курс 2021-2022

| | | |

2 курс 2022-2023

| | | |

| | | |

3 курс 2023-2024

			сентябрь					октябрь					ноябрь				декабрь				январь				февраль					март				апрель					май				июнь				
		понедельник	25	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	1
		вторник	26	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	2
		среда	27	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	3
		четверг	28	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	4
		пятница	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	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5
		суббота	**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**	**2**	**9**	**16**	**23**	**30**	**6**	**13**	**20**	**27**	**4**	**11**	**18**	**25**	**1**	**8**	**15**	**22**	**29**	
		воскресенье	**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**	**16**	**23**	**30**	
				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**
																							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**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																														
ОГСЭ.01	Основы философии			2	2	2	4	2	2	4	4	2	4	2	4	2					**36**	**0**																									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					**22**	**24**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												
ОГСЭ.04	Физическая культура			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							**22**	**24**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**																																														
ЕН.01	Химия			6	8	8	8	8	8	8	6	6	8	8	8	6					**96**	**0**																									12
ЕН.02	Экологические основы природопользования																				**0**	**36**	4	2	2	2	2	4	2	2	4	2	4	2	4												
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																														
ОП.04	Организация обслуживания			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					**26**	**38**	4	4	2	2	4	2	4	2	2	4	2	2	4												
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4	2	2	2	4	2	2	4	4	2	4	2	4					**38**	**58**	4	6	4	6	4	4	4	4	6	4	4	4	4												10
ВЧОП.11	Основы предпринимательской деятельности			2	4	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	4					**32**	**0**																									
ВЧОП.13	Товароведные характеристики и сырья и продовольственных товаров			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					**26**	**62**	4	6	6	4	6	6	4	6	4	4	4	4	4												
ВЧОП.14	Национальные кухни народов мира/Коммуникативный практикум			4	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2					**32**	**0**																									
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**																																													2	6
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикато			2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2					**32**	**0**																									4	

	в																																														
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4	4	4					**36**	**36**	4	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	4											4	
УП.01	Учебная практика																36	36			**72**	**0**																									
ПП.01	Производственная практика																				**0**	**72**															36	36									
ПМ.02	**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**																																														3
МДК.02.01	Организация процессов приготов-ления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			2	4	2	2	2	2	2	2	4	2	2	4	4					**34**	**0**																									4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4	4	4	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2					**86**	**86**	6	6	8	6	8	6	8	6	6	6	6	8	6											4
УП.02	Учебная практика																		36	36	**72**	**0**																									
ПП.02	Производственная практика																				**0**	**144**																	36	36	36	36					
ПМ 03	**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**																																												4	5
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного																				**0**	**32**	2	2	4	4	2	2	4	4	2	2	2	2													4

	ассортимента																																																
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																				**0**	**72**	3	4	4	5	4	5	4	4	5	5	3	5	5												4
УП.03	Учебная практика																				**0**	**36**														36											
ПП.03	Производственная практика																				**0**	**108**																				36	36	36		
	Недельная нагрузка			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**612**	**828**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**

4 курс 2024-2025

			сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь					февраль				март				апрель					май				июнь				
		понедельник	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	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
		вторник	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
		среда	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
		четверг	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
		пятница	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
		суббота	**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**	
		воскресенье	**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**	
			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**
																						1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**		
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																														
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6	6	6	6	4	4	6	4	6									**48**	**10**	2		2		2	2	2							10											
ОГСЭ.04	Физическая культура		4	6	4	4	4	4	4	6	6									**42**	**16**	2	2	2	2	2	2	2	2																	
ОГСЭ.05	Психология общения																			**0**	**36**	4	4	4	6	4	4	4	6																	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																			**0**	**0**																									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности																			**0**	**32**	4	6	4	2	4	4	4	4																	
ВЧ ОП.12	Основы поиска работы/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний																			**0**	**32**	4	4	4	4	4	4	4	4																	
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребиостей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																		**10**																											
МДК.04.01	Организация процессов приготов-ления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ков сложного ассортимента ков сложного ассортимента ков сложного ассортимента		4	2	4	2	4	4	4	4	4								8	**32**	**0**																									

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		12	12	12	12	12	12	12	12	10								8	**106**	**0**																								
УП.04	Учебная практика											36								**36**	**0**																									
ПП.04	Производственная практика												36	36	36					**108**	**0**																									
ПМ.05	**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**																																	10											
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																			**0**	**32**	4	4	4	4	4	4	4	4						8										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																			**0**	**130**	16	16	16	18	16	16	16	16						8										
УП.05	Учебная практика																			**0**	**72**									36	36															
ПП.05	Производственная практика																			**0**	**108**											36	36	36												
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**																		**10**																											
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		10	10	10	12	12	12	10	10	10									**96**	**0**																									
УП.06	Учебная практика																			**0**	**0**																									
ПП.06	Производственная практика															36	36	36		**108**	**0**																									
	Производственная практика (преддипломная)																				**144**															36	36	36	36							
	ГИА																				**216**																			36	36	36	36	36	36	
	Недельная нагрузка		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**576**	**828**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**			

Каникулы

Промежуточная аттестация

Производственная практика (преддипломная)

ГИА