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

КАЛЕНДАНДАРНЫЙ 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 **ПОВАР, КОНДИТЕР**

код *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

1 курс 2021-2022

			сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь					январь				февраль				март					апрель				май					июнь			
		понедельник	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	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
		вторник	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	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
		среда	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
		четверг	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
		пятница	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	
		суббота	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	
		воскресенье	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	
				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
																							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		
О.00	**Общеобразовательный цикл**																																													
	Общие																																													
ОДБ.01	Русский язык			4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	42	72	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	36	
ОДБ.02	Литература			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	66	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2		
ОДБ.03	Иностранный язык			4	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	46	68	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4		
ОДП.04	Математика			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	72	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4		
ОДБ.05	История			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	4	40	68	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	2	2	2	4	4	4		
ОДБ.06	Физическая культура			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	66	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	38	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					
ОДБ.08	Астрономия																				0	40	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
	по выбору из обязательных предметных областей																				0	0																								
ОДБ.10	Информатика			2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	64	68	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
ОДП.11	Химия			4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	48	70	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4		36
ОДП.12	Биология			2	4	2	2	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	48	70	2	4	4	2	4	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4	2	2	2	2	2	4	4		
	Дополнительные учебные предметы, курсы																				0	0																								
УДД.01	Основы финансовой грамотности			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	2	4	46	58	4	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4		
УДД.02	Основы проектной деятельности			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	36	0																								
УДД.03	Обществознание (вкл.экономику и право) (элективный курс)			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	36	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
УДД.04	Физика (элективный курс)																				0	0																								
УДД.05	Экологичесике основы природопользования			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	36	0																								
	Индивидуальный проект																				0	0																								
	Недельная нагрузка			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	792	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36

2 курс 2022-2023

| | | |

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4	2	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	2	2	2	**58**	**54**	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4										**10**
УП.01	Учебная практика																				**0**	**144**																36	36	36	36					
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)																				**0**	**72**																				**36**	**36**			
	Недельная нагрузка			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**612**	**796**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**38**	**36**	**38**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**

3 курс 2023-2024

| | | |

| | | |

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	
		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	
		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	
		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	
		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**	
																						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**
	Общепрофессиональный цикл																																														
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			2	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	2					**26**	**6**	2		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**																						10			
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	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**																						8			
ВЧ МДК 04.03	Технология приготовления сахаристых продуктов		4	6	4	6	4	6	4	6	4	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**																						10			
МДК.05	Организация приготовления,		4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2					**32**	**0**																										

.01	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																														
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															8			
УП.05	Учебная практика																	36	36	**72**	**72**										36	36														
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)																			**0**	**360**												36	36	36	36	36	36	36	36	36	36				
	ГИА																																											36	36	
	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**	**0**	**0**	

Каникулы
промежуточная аттестация
ГИА