Утверждаю:

Директор ГБПОУ «ТПТ»
_____ А.А. Ляпкин
«30» мая 2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EBB178E2BEF59983B4E83EE6A614E8BD
Владелец: Ляпкин Александр Алексеевич
Действителен: с 19.12.2023 до 13.03.2025

Календарный учебный график
Профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Первый курс

Индекс	Компоненты программы	сентябрь				октябрь					ноябрь					декабрь					январь					февраль				март				апрель				май				июнь				Всего часов
		Номера календарных недель																																											
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	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	
		Порядковые номера недель учебного года																																											
		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	
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**К**	**К**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**1476**
ОДБ.01	Русский язык		2	2		2	2	2		2	2	2		2	2	2			**К**	**К**	2		2		2		2		2		2		2		2		2		2	2	2	2			48
ОДБ.02	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**К**	**К**	2	4	4	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			88
ОДБ.03	Математика	4	2	2	4	2	2	4	4	4	2	2	2	2	2	4			**К**	**К**	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			118
ОДБ.04	Иностранный язык	4	2	4	4	2	4	4	4	2	4	2	4	4	2	2	4	2	**К**	**К**	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	4	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4			112
ОДБ.05	Информатика	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**К**	**К**	2	2	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4			118
ОДБ.06	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**К**	**К**	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			88
ОДП.07	Химия																		**К**	**К**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					40
ОДП.08	Биология																		**К**	**К**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	2	2	2			80
ОДБ.09	История	4	4	4	2	2	2	2	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	**К**	**К**	4	4	4	2	4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	4	2	4	4	2	2	2	2			118
ОДБ.11	География	4	6	6	4	4	6	4	4	4	6	4	6	4	4	2	4	4	**К**	**К**																											80
ОДБ.12	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	**К**	**К**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**4**	**4**			90
ОДБ.13	Основы безопасности и защиты Родины	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	**К**	**К**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**4**			82
ОДБ.14	Основы проектной деятельности (Индивидуальный проект)				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**К**	**К**	2	2	2	2	2	2	2	2	2																	46

ПП	**Профессио-нальная подго-товка**																		**К**	**К**																									
ОП.00	**Общепрофес-сиональный цикл**																		**К**	**К**																									
ОП.01	Основы микро-биологии, фи-зиологии пита-ния, санитарии и гигиены	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	**К**	**К**																									36
ОП.02	Основы товаро-ведения продо-вольственных товаров	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	**К**	**К**																									66
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																		**К**	**К**	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4			50
ОП.15	Организация производства предриятий об-щественного питания	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2																											36
П.00	**Профессио-нальный цикл**																		**К**	**К**																									
ПМ.00	**Профессио-нальные модули**																		**К**	**К**																									
ПМ.01	**Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кули-нарных изделий разнообразного ассортимента**																		**К**	**К**																									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кули-нарных полуфаб-рикатов																		**К**	**К**	4	4	4	4	4	4	4	4	4																**36**
МДК.01.02	Процессы приго-товления, подго-товки к реализа-ции кулинарных полуфабрикатов																		**К**	**К**										2	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			72
УП.01	Учебная практи-ка																		**К**	**К**																							36	36	
Всего час. В неделю учебных занятий		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**К**	**К**	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	

Второй курс

Индекс	Компоненты программы	сентябрь				октябрь					ноябрь					декабрь					январь					февраль				март				апрель				май				июнь				Всего часов
		Номера календарных недель																																											
		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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	
		Порядковые номера недель учебного года																																										
		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	
	Общеобразовательный цикл	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**К**	**К**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**Зб**	**1476**
ОДБ.01	Русский язык				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	4	2	4	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				78
ОДБ.02	Литература				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	4	К	К	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	2	2	4				102
ОДБ.03	Математика				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2				138
ОДБ.04	Иностранный язык				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	К	К	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				68
ОДБ.05	Информатика				2	2	2	2	4	2	2	4	4	2	4	2	2	4	К	К																									38
ОДП.07	Химия				6	6	6	8	6	6	8	6	6	6	6	6	6	6	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6				178
ОДБ.09	История					4	4	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	*4*	2	2	2				78
ОДБ.10	Обществознание					4	6	4	4	4	4	6	4	4	6	4	4	6	К	К	6	4	6	4	6	6	4	4	4	6	6	4	6	6	6	6	6	4	6	4	6				170
ОДБ.12	Физическая культура					4	4	4	2	4	4	4	2	4	2	4	4	2	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2				90
УД.15	История Брянского края																		К	К	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	2	4	2	4	4	4				76
ПП	**Профессиональная подготовка**																		К	К																										
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																		К	К																										
ОП.06	Охрана труда					4	2	2	4	4	2	2	4	4	2	2	2	2	К	К																										36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																		К	К	4	4	4	4	2	4	4	4	4	2	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2				72

П.00	**Профессиональный цикл**																		**К**	**К**																								
ПМ.00	**Профессиональные модули**																		**К**	**К**																								
ПП.01	Производственная практика	36	36	36															**К**	**К**																								108
ПА.01	Промежуточная аттестация по ПМ.01				18														**К**	**К**																								18
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		**К**	**К**																								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					2	2	4	4	2	4	2	4	2	2	4	2	2	**К**	**К**																								36
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		**К**	**К**	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				82
УП.02	Учебная практика																		**К**	**К**																						36	36	36	108
Всего час. в неделю учебных занятий		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**К**	**К**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**1476**

Третий курс

Индекс	Компоненты программы	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь					январь					февраль				март				апрель				май				июнь				Всего часов
		Номера календарных недель																																											
		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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	
		Порядковые номера недель учебного года																																											
		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	
		36	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**К**	**К**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**1476**
ПП	**Профессиональная подготовка**																		**К**	**К**																										
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																		**К**	**К**																										
ОП.05	Основы калькуляции и учета																		**К**	**К**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**													**36**
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																		**К**	**К**	**4**	**4**	**4**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**													**36**
ОП.09	Физическая культура											**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**К**	**К**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**														**40**
ОП.10	Психология и этика в профессиональной деятельности											**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**К**	**К**																									**50**
ОП.12	Кулинарный дизайн											**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**К**	**К**																									**56**
ОП.14	Экологические основы природопользования																		**К**	**К**	**2**	**4**	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**2**	**4**	**2**													**36**
П.00	**Профессиональный цикл**																		**К**	**К**																										
ПМ.00	**Профессиональные модули**																		**К**	**К**																										
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		**К**	**К**																										
УП.02	Учебная практика	36	36	36															**К**	**К**																										36

ПП.02	Производственная практика				36	36	36	36	36	36	36								К	К																											252
	Промежуточная аттестация по ПМ.01											18							К	К																												18
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		К	К																												
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусок																		К	К	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4														54
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусок																		К	К	21	16	22	16	22	16	22	16	22	16	6																196
УП.03	Учебная практика																		К	К									18	36	36	18															108
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента																		К	К																												
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков												6	6	6	6	6	6	К	К																												36

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков												12	12	12	12	12	12	**К**	**К**																									72
УП.04	Учебная практика																		**К**	**К**														18	36	36	36	18							144
ПП.04	Производственная практика																		**К**	**К**																		18	36	36	36	36	36	18	216
	Промежуточная аттестация по ПМ.04																		**К**	**К**																								18	18
Всего час. в неделю учебных занятий		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**К**	**К**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**1476**

Четвертый курс

Индекс	Компоненты программы	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь					январь				февраль				март				апрель				май				июнь				Всего часов
		Номера календарных недель																																										
		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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	
		Порядковые номера недель учебного года																																										
		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	
		36	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**К**	**К**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**1476**
ПП	**Профессиональная подготовка**																		**К**	**К**																										
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																		**К**	**К**																										
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности																		**К**	**К**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**																	**36**
ОП.09	Физическая культура							**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**					**К**	**К**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**																		**30**
ОП.11	Предпринимательская деятельность						**8**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**					**К**	**К**																										**36**
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности																		**К**	**К**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**8**																	**56**
П.00	**Профессиональный цикл**																		**К**	**К**																										
ПМ.00	**Профессиональные модули**																		**К**	**К**																										
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		**К**	**К**																										
ПП.03	Производственная практика	36	36	36	36	36													**К**	**К**																										180

	Промежуточная аттестация по ПМ.03						18												К	К																									18
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																		К	К																									
МДК. 05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента						6	6	6	6	6	6	6	6					К	К																									48
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента						4	16	16	16	16	16	24	24					К	К	18	18	18	18	18	18	18	18																	276
МДК.05.03	Организация деятельности кондитера							8	8	8	8	8									6	6	6	6	6	6	6	6	6																40
МДК.05.04	Формовка хлебобулочных изделий																																												54
УП.05	Учебная практика														36	36	36	36	К	К									18	36	36	18													252
ПП.05	Производственная практика																		К	К												18	36	36	36	36	36	36	36	36	36	18			360
	Промежуточная аттестация по ПМ.05																		К	К																						18			18
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																		К	К																									72
ГИА.01	**Защита выпускной квалифи-**																		К	К																							36	36	72

	кационной работы в виде демонстрационного экзамена																																												
Всего час. в неделю учебных занятий		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**К**	**К**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**1476**