



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБЦОУ ГТМАУ
Н.М.Фенева
«14» июня 2021 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: *специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Форма обучения - *очная*

Нормативный срок освоения: *3 года 10 месяцев*
(на базе основного общего образования)

Профиль получаемого профессионального образования: *социально-экономический*

Календарный учебный график

Индекс	Компоненты образовательной программы	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ								
ОУП.00	Общие дисциплины								
ОДБ.6.01	Русский язык								
ОДБ.6.02	Литература								
ОДБ.6.03	Иностранный язык								
ОДБ.у.04	Математика								
ОДБ.6.05	История								
ОДБ.6.06	Физическая культура/Адаптивная физическая культура								
ОДБ.6.07	Основы безопасности жизнедеятельности								
ОДБ.6.08	Астрономия								
ОУП.00	Профильные дисциплины								
ОДП.6.09	Родная литература								
ОДП.у.10	Экономика								
ОДП.у.11	Обществознание								
ОДП.6.12	Основы естественных наук для социально-экономического профиля								
ОДД.00	Дополнительные дисциплины								
ИП	Индивидуальный проект								
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики и ГИА по ФГОС СПО								
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО- ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ								
ОГСЭ.01	Основы философии								
ОГСЭ.02	История								
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности								
ОГСЭ.04	Физическая культура /Адаптивная физическая культура								
ОГСЭ.05	Психология общения / Социально-психологический практикум								
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ								
ЕН.01	Химия								
ЕН.02	Экологические основы природопользования								
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ								
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена								
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья								
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания								
ОП.04	Организация обслуживания								

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности								
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии								
ОП.08	Охрана труда								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности								
ОП.10	Основы предпринимательства и финансовой грамотности								
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании								
ОП.12	Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания								
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЦИКЛ								
ПМ.00	Профессиональные модули								
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента								
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								
УП. 01.01	Учебная практика								
ПП. 01	Производственная практика								
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								
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
УП.02	Учебная практика								
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)								
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								
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
УП. 03	Учебная практика								
ПП. 03	Производственная практика (по профилю специальности)								
ПМ. 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков								

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								
УП. 04	Учебная практика								
ПП. 04	Производственная практика (по профилю специальности)								
ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания								
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								
УП. 05	Учебная практика								
ПП. 05	Производственная практика (по профилю специальности)								
ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала								
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала								
ПП. 06	Производственная практика								
ПМ. 07	Выполнение работ по профессии 16472 Повар								
МДК.07.01	Теоретические основы профессии 16472 Повар								
УП. 07	Учебная практика								
ПП. 07	Производственная практика (по профилю специальности)								
ПДП.00	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								
ГИА	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента экзамен								
ПА	Промежуточная аттестация								