

УТВЕРЖДЕНО

Приказ директора ГБПОУ «СПК»
от 20.02.2024 № 28-од

СВЕДЕНИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ

Приказ директора ГБПОУ «СПК»
от 20.06.2024 № 125-од
от 02.08.2024 № 144-од
от 02.09.2024 № 160-од

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области
«Сызранский политехнический колледж»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар↔кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года и 10
мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественно-научный

Срок начала подготовки - «01» сентября 2024 г.

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Учебный год	Курс
2024 – 2025 уч. г.	1 курс
2025 – 2026 уч. г.	2 курс
2026 – 2027 уч. г.	3 курс
2027 – 2028 уч. г.	4 курс

Курс	Наименование дисциплины, разделов, тем, профессиональных модулей, МДК, практики	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август		Формы промежуточной аттестации																									
		1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	23		6	13	20	3	10	17	24																		
		7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	14	21	28	11	18	25	8	15	22	5	12	19	26		12	19	26	9	16	23	31																		
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	44	45	46	47	48	49	50	51	52
II КУРС	О.00	Общеобразовательный цикл																																																	
		Общие учебные дисциплины																																																	
	ОУП.10	Обществознание																																																	
	ОП.00	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.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																																																	
	ОП.10	Общие компетенции профессионала																																																	
	ОП.12	Социально значимая деятельность																																																	
	ПЦ.00	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	Процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																																	
	УП.01	Учебная практика																																																	
	ПП.01	Производственная практика																																																	
	Экзамен квалификационный																																																		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																																		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																																		

Условные обозначения

формы промежуточной аттестации без учета времени:

З – зачет;

ДЗ – дифференцированный зачет;

ДЗ(к) – комплексный дифференцированный зачет

ДР- другие формы контроля

формы промежуточной аттестации с учетом времени:

Э – экзамен

Эк – квалификационный экзамен

ГИА (государственная итоговая аттестация)

ДЭ- демонстрационный экзамен.