

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ

"СТК им. С.И. Мосина"

_____ Д.В. Бухаров

приказ от "01" апреля 2026г. № 50-уч

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина"**

по профессии

43.01.09 "Повар, кондитер"

Квалификация: повар ↔ кондитер

Направленность: сервис, оказание услуг населению (общественное питание)

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: технологический

Режим работы: 36-ти часовая учебная неделя

Порядковые номера недель учебного года		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		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				
П.00	Профессиональный цикл	обяз.уч	8	8	8	8	8	12	12	12	12	8	12	12	12	12	12	6	174	К	К	10	10	10	10	10	10	10	9	9	13	13	13	13	13	13	13	9	9	13	13	13	13	13	11	13	13	276	450
		сам.р.с										4							4	К	К								4	4									4	4					2			18	22
ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.уч	8	8	8	8	8	12	12	12	12	8	12	12	12	12	12	6	174	К	К	10	10	10	10	10	10	10	9	9	13	13	13	13	13	13	13	9	9	13	13	13	13	13	11	13	13	276	450
		сам.р.с										4							4	К	К									4	4									4	4					2			18
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	обяз.уч	8	8	8	8	8	12	12	12	12	8	12	12	12	12	12	6	174	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	174	
		сам.р.с										4							4	К	К																											0	4
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		32	К	К																										0	32	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч	6	6	6	6	6	4	4	4	4	0	4	4	4	4	4	4		70	К	К																										0	70
		сам.р.с										4								4	К	К																										0	4
УП.01	Учебная практика	обяз.уч					6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		72	К	К																											0	72
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	обяз.уч	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	К	К	10	10	10	10	10	10	10	9	9	13	13	13	13	13	13	13	9	9	13	13	13	13	11	13	13	276	276
		сам.р.с	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	К	К							4	4									4	4					2			18
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч																		0	К	К	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	32	32
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч																		0	К	К	8	8	8	2	2	2	2	8	6	6	6	6	6	6	6	8	8	6	6	6	6	6	4	6	4	136	136
		сам.р.с																			0	К	К							4	4									4	4					2			18
УП.02	Учебная практика	обяз.уч																		0	К	К				6	6	6	6		6	6	6	6	6	6	6			6	6	6	6	6	6	6	6	108	108
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36		616			36	36	36	36	36	36	36	29	30	36	36	36	36	36	36	36	30	30	36	36	36	36	36	29	36	36	832	1438
Всего час. в неделю самостоятельной работы обучающихся										6								6											7	6									6	6				7			32	38	
Всего часов в неделю			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		612			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	864	1476

3 КУРС

2028/2029 уч. год

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Итого 5 сем.	Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Итого 6 сем.	Всего часов за 3-ий курс													
			01	08	15	22	06	13	20	03		10	17	01	08	15	02	09	16	02	09	16	23			06	13	20	04	11	18	01	08	15				
			07	14	21	28	29.09 - 05.10	12	19	26		27.10 - 02.11	09	16	23	24.11 - 30.11	07	14	21	22.12 - 28.12	23.02 - 01.03	08	15			22	29	30.03 - 05.04	12	19	26	27.04 - 03.05	07	14	21	22.06 - 29.06		
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										
ПП.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	обяз.уч	36	36	36	36	36	36	36	36	36	28	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	836	1440		
		сам.р.с										8																							28	36		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	обяз.уч	17	17	17	17	17	17	17	17	17	11	17	17	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	156	474		
		сам.р.с										6																								14	20	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы профессиональных знаний	обяз.уч	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12	76		
		сам.р.с									2																									0	2	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	48		
		сам.р.с									2																									0	2	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	42	74		
		сам.р.с									2																									8	10	
ОП.09	Физическая культура	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	40		
ОП.10	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные коммуникационные технологии	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	32	100		
		сам.р.с																																		0	2	
ОП.11	Основы финансовой грамотности	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34		
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	44		
ОП.13	Рисование и лепка	обяз.уч																																		0	34	
		сам.р.с																																		0	2	
П.00	Профессиональный цикл	обяз.уч	19	19	19	19	19	19	19	19	17	19	19	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	286	966	
		сам.р.с									2																									2	16	
ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.уч	19	19	19	19	19	19	19	19	17	19	19	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	286	930	
		сам.р.с									2																									2	16	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	обяз.уч	19	19	19	19	19	19	19	19	17	19	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	226	304	
		сам.р.с									2																									2	0	2

Порядковые номера недель учебного года			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		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					
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз.уч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3							36	К	К																							0	36				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз.уч	10	10	10	10	10	10	10	10	10	8	10	10							118	К	К																								0	118			
		сам.р.с										2									2	К	К																								0	2			
УП.04	Учебная практика	обяз.уч	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6							72	К	К																							0	72				
ПП.04	Производственная практика	обяз.уч																			0	К	К																12	36	24						72	72			
ПМ.04	Экзамен по модулю	обяз.уч																			0	К	К																							6	6	6			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз.уч	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	12	12	12	12	60	К	К	16	16	16	26	26	26	20	18	26	26	26	26	26	26	24	0	12	36	36	36	36	36	36	30	566	626		
		сам.р.с																			0	К	К							6	8																	14	14		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз.уч													2	2	2	2	2	10	К	К	4	4	4	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2										32	42				
		сам.р.с																		0	К	К								2																	2	2			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз.уч													10	10	10	10	10	50	К	К	12	12	12	12	12	12	6	6	12	12	12	12	12	12	12										168	218			
		сам.р.с																		0	К	К								6	6																12	12			
УП.05	Учебная практика	обяз.уч																		0	К	К					12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12											144	144		
ПП.05	Производственная практика	обяз.уч																		0	К	К																				12	36	36	36	36	36	36	24	216	216
ПМ.05	Экзамен по модулю	обяз.уч																			0	К	К																								6	6	6		
ГИА	Государственная итоговая аттестация																			0	К	К																									ГИА	36	36		
Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	604	0	0	36	36	36	36	36	36	36	22	22	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	836	1440		
Всего час. в неделю самостоятельной работы обучающихся											8								8	0	0								14	14																	28	36			
Всего часов в неделю			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	0	0	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	864	1476		