

**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 специалистов среднего звена**

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

**по специальности**

**43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"**

**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

*Направленность: сервис, оказание услуг населению (общественное питание)*

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения:** 3 года 10 месяцев, на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования** - естественно-научный

**Режим работы:** 36-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	18	18	18	18	18	16	16	16	16	14	16	16	16	16	16	16	16	16	280	0	0	20	20	20	20	18	26	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	556	836
	сам.р.с			1	1			1	1	2	4	1				2	2	2	2	19	0	0			2	2																						4	23
ПМ.00	Профессиональные модули	18	18	18	18	18	16	16	16	16	14	16	16	16	16	16	16	16	16	280	0	0	20	20	20	20	18	26	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	556	836
	сам.р.с			1	1			1	1	2	4	1				2	2	2	2	19	0	0			2	2																							4
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10	10	10	10	10	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	146	0	0	6	6	6	6	8	12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	290	436	
		сам.р.с			1	1			1	1	1	2					2	2	1	1	15	0	0			1	1																						2
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К																									0	34	
		сам.р.с							1	1							1	1			4	К	К																									0	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	112	К	К	6	6	6	6	2к 6э																					32	144
		сам.р.с			1	1					1	2					1	1	1	1	9	К	К			1	1																					2	11
УП.05	Учебная практика																			0	К	К					12	36	36	24																	108	108	
ПП.05	Производственная практика																			0	К	К								12	36	36	36	24														144	144
ПМ.05	Экзамен по модулю																				К	К																									6э	6	6

