



УТВЕРЖДАЮ

И.А. директор СПб ГБПОУ

"СТК им. С.И. Мосина"

Т.Д. Минина

приказ № 129 от "03" июня 2022г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы профессионального обучения -
программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих

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

по профессии ОКПР № 16675 «ПОВАР»

(на базе образовательной программы коррекционно-развивающей направленности
для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями))

Квалификация: профессия ОКПР № 16675 Повар, 2 разряд

Форма обучения - очная

Срок обучения –1 год 10 месяцев

Порядковые номера недель учебного года	2.1. Учебная практика		2.2. Производственная практика		Всего часов в неделю
	12	12	0	0	
1	27	27	0	0	27
2	27	27	0	0	27
3	27	27	0	0	27
4	27	27	0	0	27
5	27	27	0	0	27
6	27	27	0	0	27
7	27	27	0	0	27
8	27	27	0	0	27
9	27	27	0	0	27
10	27	27	0	0	27
11	27	27	0	0	27
12	27	27	0	0	27
13	27	27	0	0	27
14	27	27	0	0	27
15	27	27	0	0	27
16	27	27	0	0	27
17	27	27	0	0	27
18	27	27	0	0	27
19	27	27	0	0	27
20	27	27	0	0	27
21	27	27	0	0	27
22	27	27	0	0	27
23	27	27	0	0	27
24	27	27	0	0	27
25	27	27	0	0	27
26	27	27	0	0	27
	204	204	0	0	459
1	0	0	0	0	0
2	0	0	0	0	0
3	0	0	0	0	0
4	0	0	0	0	0
5	0	0	0	0	0
6	0	0	0	0	0
7	0	0	0	0	0
8	0	0	0	0	0
9	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0
11	0	0	0	0	0
12	0	0	0	0	0
13	0	0	0	0	0
14	0	0	0	0	0
15	0	0	0	0	0
16	0	0	0	0	0
17	0	0	0	0	0
18	0	0	0	0	0
19	0	0	0	0	0
20	0	0	0	0	0
21	0	0	0	0	0
22	0	0	0	0	0
23	0	0	0	0	0
24	0	0	0	0	0
25	0	0	0	0	0
26	0	0	0	0	0
	648	648	0	0	288
	1107	1107	0	0	492

Индекс	Цели, курсы, дисциплины	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Итого 3 сем.			Итого 4 сем.	Всего часов						
		01	08	15	22	29	05	10	17	24	01	08	15	22	29	05								
	Порядковые номера недель учебного года	01	07	14	21	28	04	11	18	25	01	08	15	22	29	05	12	19	26	02	09	26	Итого 4 сем.	21 06 - 30 06
1.	Теоретическое обучение	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	84	133
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Товароведение продовольственных товаров	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Охрана труда	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34
ОП.05	Специальная физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	48	99
ИЦ.00	Профессиональный цикл	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	96	164
ИЦ.01	Технология обработки сырья и приготовления простых блюд из различных продуктов	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	96	164

