

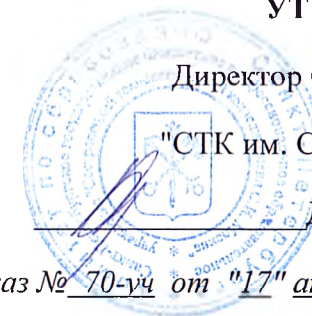
УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ

"СТК им. С.И. Мосина"

Д.В. Бухаров

приказ № 70-уч от "17" апреля 2024г.



## 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

**Форма обучения** - очная

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

**Профиль получаемого профессионального образования:** технологический

**Режим работы:** 36-ти часовая учебная неделя

# 1 КУРС

## 2024/2025 уч. год

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь		Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Итого 1 сем.	Январь		Февраль			Март				Апрель			Май			Июнь			Итого 2 сем.	Всего часов за 1-ый курс																									
			01	08	15	22	06	13	20	03	10	17	01		08	15	01	08	15	02	09	16	02	09	16	23	06	13	20	04	11	18			01	08	15																						
			07	14	21	28	12	19	26	09	16	23	07		14	21	07	14	21	08	15	22	08	15	22	29	12	19	26	10	17	24			07	14	21	22.06 - 28.06																					
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	Итого 2 сем.	Всего часов за 1-ый курс												
0.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	обяз.уч сам.р.с	20 20	20 20	20 20	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	354 0	К К	К К	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	24 24	24 24	24 24	24 24	24 24	24 24	24 24	496 0	850 0													
УП	Обязательные учебные предметы	обяз.уч сам.р.с	20 20	20 20	20 20	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	21 21	354 0	К К	К К	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	19 19	24 24	24 24	24 24	24 24	24 24	24 24	24 24	496 0	850 0									
УПБ.01	Русский язык	обяз.уч	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24	41												
УПБ.02	Литература	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	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	48	82								
УПП.03	Математика	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	80	148					
УПБ.04	Иностраный язык	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	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	48	82					
УПБ.05	Информатика	обяз.уч				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	56	70				
УПБ.06	Физика	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24	58		
УПП.07	Химия	обяз.уч	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24	41			
УПП.08	Биология	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24	58		
УПБ.09	История	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	48	82
УПБ.11	География	обяз.уч	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	68		
УПБ.12	Физическая культура	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	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	2	2	2	48	82
УПБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз.уч				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24	38
пп.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	обяз.уч сам.р.с	16 16	16 16	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	6 9	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	249 9	К К	К К	17 17	17 17	17 17	17 17	17 17	17 17	17 17	17 17	17 17	17 17	17 17	17 17	17 17	17 17	17 17	8 5	7 5	12 12	12 12	12 12	12 12	7 5	12 12	12 12	327 41	576 50												
оп.00	Общепрофессиональный цикл	обяз.уч сам.р.с	6 6	6 6	6 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	0 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	57 3	К К	К К	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	0 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	0 3	0 3	3 3	3 3	3 3	3 3	0 3	3 3	3 3	57 15	114 18													
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	обяз.уч сам.р.с	2 2	2 2	2 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	0 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	19 1	К К	К К	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	0 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	0 1	0 1	1 1	1 1	1 1	1 1	0 1	1 1	1 1	19 5	38 6												
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз.уч сам.р.с	2 2	2 2	2 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	0 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	19 1	К К	К К	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	0 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	0 1	0 1	1 1	1 1	1 1	1 1	0 1	1 1	1 1	19 5	38 6												
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз.уч сам.р.с	2 2	2 2	2 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	19 1	К К	К К	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	0 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	0 1	0 1	1 1	1 1	1 1	1 1	0 1	1 1	1 1	19 5	38 6												
П.00	Профессиональный цикл	обяз.уч сам.р.с	10 10	10 10	10 12	12 12	12 12	12 12	12 12	12 12	6 6	12 12	12 12	12 12	12 12	12 12	12 12	12 12	192 6	К К	К К	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	6 6	14 14	6 6	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	8 6	7 2	9 9	9 9	9 9	9 7	7 9	9 9	9 9	270 26	462 32												

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																		
ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.уч	10	10	10	12	12	12	12	12	6	12	12	12	12	12	12	12	12	192	К	К	14	14	14	14	14	14	14	6	14	6	14	14	14	14	14	14	14	14	8	7	9	9	9	9	9	7	9	9	270	462											
		сам.р.с									6									6	К	К								8	8											6	2				2			26	32												
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	обяз.уч	10	10	10	12	12	12	12	12	6	12	12	12	12	12	12	12	12	192	К	К	6	6	6	6	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	0	24	216								
		сам.р.с									6									6	К	К																														0	6										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч	4	4	4	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2		36	К	К																													0	36											
		сам.р.с									2									2	К	К																													0	2											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч	6	6	6	4	4	4	4	4		4	4	4	4	4	4	4	6	72	К	К																														0	72										
		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	6	6	6	84	К	К	6	6	6	6																													24	108							
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	0	К	К	8	8	8	8	14	14	6	14	6	14	14	14	14	14	14	14	14	8	7	9	9	9	9	7	9	9	246	246													
		сам.р.с	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К							8	8											6	2					2							26	26								
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	0	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36	36												
		сам.р.с																			0	К	К							2	2																				4	4											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч																		0	К	К	6	6	6	6	6	6	0	6	0	6	6	6	6	6	6	6	0	0	2	2	2	2	0	2	2	90	90														
		сам.р.с																			0	К	К							6	6									6	2					2					22	22											
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	6	6	6	6	120	120											
<b>Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки</b>			36	36	36	36	36	36	36	36	27	36	36	36	36	36	36	36	36	603			36	36	36	36	36	36	36	25	30	25	36	36	36	36	36	36	36	27	31	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	823	1426					
<b>Всего час. в неделю самостоятельной работы обучающихся</b>										9									9										11		11									9	5					5						41	50										
<b>Всего часов в неделю</b>			36	36	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	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	1476



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												
ПП.01	Производственная практика	обяз.уч																			0	К	К																									72	72									
ПМ.01	Экзамен по модулю	обяз.уч																			0	К	К																											20	8	8						
		сам.р.с																																													4	4	4									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	обяз.уч	14	14	14	14	14	14	14	14	14	6	14	14	14	14	14	14	14	14	230	К	К	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	8	8	8	8	0	24	36	36	36	36	36	20	380	610						
		сам.р.с	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6	К	К							5	6																4	25	31								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8	8	8	8	8	128	К	К	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	2	2	2											90	218							
		сам.р.с										6									6	К	К							5	6																		27	27								
УП.02	Учебная практика	обяз.уч	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	102	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6							102	204							
ПП.02	Производственная практика	обяз.уч																			0	К	К																											24	36	36	36	36	36	12	180	180
ПМ.02	Экзамен по модулю	обяз.уч																			0	К	К																												20	8	8					
		сам.р.с																																														4	4	4								
<b>Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки</b>			36	35	35	35	36	35	35	35	27	35	35	35	36	35	35	35	35	591				36	34	34	34	34	36	34	27	27	36	34	34	34	34	36	36	30	32	36	36	36	36	36	36	36	36	28	812	1403						
<b>Всего час.в неделю самостоятельной работы обучающихся</b>				1	1	1	1	1	1	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21					2	2	2	2	2	2	9	9		2	2	2	2	2		6	4									8	52	73						
<b>Всего часов в неделю</b>			36	36	36	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	36	36	36	36	864	1476		



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						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	обяз.уч	18	18	18	18	18	18	18	18	10	18	19	36	36	36	36	32	385	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	0	385		
		сам.р.с									8								4	12	К	К																											0	12	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4		4							40	К	К																											0	40		
		сам.р.с										4								4	К	К																											0	4	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч	8	8	8	8	8	8	8	8	4	8	1							85	К	К																										0	85		
		сам.р.с										4								4	К	К																										0	4		
УП.03	Учебная практика	обяз.уч	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6							72	К	К																										0	72		
ПП.03	Производственная практика	обяз.уч											12	36	36	36	36	24	180	К	К																											0	180		
ПМ.03	Экзамен по модулю	обяз.уч																		8	К	К																									0	8			
		сам.р.с																		4	4	К	К																									0	4		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	обяз.уч	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	17	17	17	17	17	17	17	11	11	17	17	17	17	17	17	17	15	11	0	0	0	36	36	36	36	32	428	428	
		сам.р.с	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К							2	4																		4	10	10
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз.уч																		0	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						4				36	36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз.уч																		0	К	К	9	9	9	9	9	9	9	3	3	9	9	9	9	9	9	9	7	3						8				132	132
		сам.р.с																			0	К	К							2	4																		6	6	
УП.04	Учебная практика	обяз.уч																		0	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6					12					108	108	
ПП.04	Производственная практика	обяз.уч																		0	К	К																							12	36	36	36	24	144	144

Порядковые номера недель учебного года		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17																						
ПМ.04	Экзамен по модулю	обяз.уч																																						
		сам.р.с	0	К	К																																			
<b>Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки</b>		36	36	36	36	36	36	36	36	28	36	36	36	36	36	36	36	36	32	600	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	32	600		
<b>Всего час.в неделю самостоятельной работы обучающихся</b>										8									4	12	0	0															4	12		
<b>Всего часов в неделю</b>		36	36	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	612	
																					0	К	К													2	8	0		
																					0	К	К														2	8	0	
																					6	6																	6	6
																					2	20																	2	20
																					20	20																	20	20





