

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ

"СТК им. С.И. Мосина"

Д.В. Бухаров



приказ № 115-УИ от 30 августа 2024г.

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	18	19	20	21	22	23	24	25	26			
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	обл.уч	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	170	0	0					6	78	248	
		сам.рс		/	/	2																4	0	0					0	4
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обл.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К					0	34	
		сам.рс		/	/																	2	К	К					0	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обл.уч	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	64	К	К					0	64	
		сам.рс				2																2	К	К					0	2
УП.01	Учебная практика	обл.уч					6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72	К	К						0	72	
ПП.01	Производственная практика	обл.уч																				К	К					72	72	
ПМ.01	Экзамен по модулю	обл.уч																				К	К					6	6	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, владения форм обслуживания	обл.уч	10	10	10	10	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	146	0	0	16	16	16	16	16	16	14
		сам.рс		/	/																	2	0	0	1	1	1	1	1	1
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обл.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К					0	34	
		сам.рс		/	/																	2	К	К					0	2

3 КУРС

2026/2027 уч. год

Индекс	Наименование учебных курсов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Итого 5 сем.	Итого 6 сем.	Всего часов за 3-ий курс																								
			01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-10	11-17	18-23	24-30	31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19				20-26	27-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-31	31.05	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-31			
	Порядковые номера недель учебного года																																																
ПП.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	обуч	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	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	850	1432			
		сам.р.с	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																														50	80	
СЗ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	обуч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																														114	166	
		сам.р.с	2	2									2																																				12
СЗ.02	История	обуч																																														48	48
		сам.р.с																																														2	2
СЗ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обуч	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	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	60	
		сам.р.с	/	/			2					2																																				6	10
СЗ.04	Физическая культура	обуч	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	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32	58	
		сам.р.с	/	/																																												4	6
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	обуч	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	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	110	162	
		сам.р.с		/	/						/	/																																				8	12
ЕН.01	Химия	обуч	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	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	74	126		
		сам.р.с				/	/				/	/																																			6	10	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	обуч																																													36	36	
		сам.р.с																																														2	2
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	обуч	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	282	436	
		сам.р.с		/	/	/	/																																									18	30
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	обуч	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	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	50	100		
		сам.р.с		/	/								2	2																																		4	10
ОП.04	Организация обслуживания	обуч	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	2	2	2	2	2	2	2	64	90			
		сам.р.с		/	/	/	/																																								4	6	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	обуч	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	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	120		
		сам.р.с																																													6	8	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные технологии	обуч	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	2	2	2	2	2	2	2	34	60			
		сам.р.с																																													0	2	

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			
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	обяз.уч																			2 36	2						68	68		
		сам.р.с																					сб						2	2	
П. 00	Профессиональный цикл	обяз.уч	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12	14	14	14	14	36	36	36	36	36	6	6	36	36	36	36	36	36	342	342
		сам.р.с											2	1	2							8	0						14	22	
		обяз.уч	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12	14	14	14	36	36	36	36	36	6	6	36	36	36	36	36	36	342	666
		сам.р.с											2	1	2							8	0						14	22	
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обяз.уч	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12	14	14	14	36	36	36	36	36	8	8	36	36	36	36	36	36	14	22	
		сам.р.с											2	1	2							8	0						0	324	8
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4										32							0	32		
		сам.р.с											1	1								2							0	2	
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз.уч	10	10	10	10	10	10	10	10	10	14	12	14	14	8						142							0	142	
		сам.р.с											2	1	2							6							0	6	
УП. 03	Учебная практика	обяз.уч														6	30				36							0	36		
ПП. 03	Производственная практика	обяз.уч													6	36	36	30			108							0	108		
ПМ. 03	Экзмен по модулю	обяз.уч																			6							0	6		

Порядковые номера недель учебного года																													1512
	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		
ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0	0	0	4	4	8	8	8	8	2	2	1	1	1	8	8	8	8	8	6	6	8	8	2	2	2	2	36	
	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	0	36
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	0	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	34	
	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	34	
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	0	К	К	2	2	6	6	6	6	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	86	
	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	10	
УП. 04 Учебная практика	0	К	К																									108	
	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	108		
ПП. 04 Производительная практика																												108	
																												108	
ПМ. 04 Экзамен по модулю																												6	
																												6	
Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки																												1430	
Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов																												52	
Всего часов в неделю																												1512	

