

**УТВЕРЖДЕН**

Директор СПб ГБПОУ

"СТК им. С.И. Мосина"

Д.В. Бухаров



*приказ № 82-уч от "06" июня 2023г.*

## **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

**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														
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз.уч	2	2	2	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	0	0	1								16	36										
		сам.р.с																		0	К	К																	1	1										2	2								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз.уч	2	2	2	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	0	0												16	36							
		сам.р.с																		0	К	К																	1	1											2	2							
П.00	Профессиональный цикл	обяз.уч	10	10	10	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	198	К	К	14	14	14	14	14	14	14	12	12	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12	10	12	11	317	515										
		сам.р.с																		0	К	К							2	2														2						4	4								
ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.уч	10	10	10	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	198	К	К	14	14	14	14	14	14	12	12	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12	10	12	11	317	515										
		сам.р.с																		0	К	К							2	2														2					6	6									
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	обяз.уч	10	10	10	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	198	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	0	0	0	0	0	24	222
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	К	К																																		0	38			
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	76	К	К																																				0	76	
УП.01	Учебная практика	обяз.уч				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 43	обяз.уч	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	12	12	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12	10	12	11	293	293										
		сам.р.с	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К							2	2																2						6	6						

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.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч																				К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	36					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч																				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	6	6	6	137	137	
		сам.р.с																					К	К							2	2													2				6	6		
УП.02	Учебная практика	обяз.уч																				К	К					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>			35	34	34	34	34	34	34	35	34	30	34	34	34	34	34	34	34	35	577			35	35	35	36	35	35	30	30	35	35	36	35	35	35	34	30	30	35	35	35	36	30	35	35	36	36	818	1395	
<b>Всего час.в неделю самостоятельной работы обучающихся</b>			1	2	2	2	2	2	2	1	2	6	2	2	2	2	2	2	2	1	35			1	1	1	0	1	1	6	6	1	1	1	0	1	1	2	6	6	1	1	1	0	6	1	0	46	81			
<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	864	1476

2 КУРС

2023/2024 уч. год

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь		Октябрь				Ноябрь			Декабрь				Итого 3 сем.	29.12 - 04.01		05.01 - 11.01		Январь		Февраль			Март				29.03 - 04.04			Апрель			Май				Июнь				Итого 4 сем.	Всего часов за 2-ой курс								
			01	08	15	22	06	13	20	03	10	17	01	08	15		07	14	21	02	09	16	01	08	15	22	05	12	19	03	10	17	31	07	14																		
			07	14	21	28	12	19	26	27.10 - 02.11	09	16	23	24.11 - 30.11	07		14	21	22.12 - 28.12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	18	25	26.04 - 02.05	03	10	17	24.05 - 30.05	31	06			13	20	21.06 - 30.06					
Порядковые номера недель учебного года			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	Итого 3 сем.	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 4 сем.						
о.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	обяз.уч	17	17	17	17	17	17	17	17	17	15	17	17	17	17	17	17	17	17	287	К	К	17	17	17	17	17	17	15	17	15	17	17	17	17	17	17	16													267	554
		сам.р.с										2										2	К	К							2	2																4	6				
ОУП	Общие учебные предметы	обяз.уч	17	17	17	17	17	17	17	17	15	17	17	17	17	17	17	17	17	17	287	К	К	17	17	17	17	17	17	15	17	15	17	17	17	17	17	17	16													267	554
		сам.р.с									2											2	К	К							2	2															4	6					
ОУП.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					16	33						
ОУП.02	Литература	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					16	33					
ОУП.03	Иностранный 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					32	66				
ОУП.04	Математика	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					32	66				
ОУП.05	История	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					32	66			
ОУП.06	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					32	66			
ОУП.07	Основы безопасной жизнедеятельности	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					15	32				
ОУП.09	Физика	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	66	К	К	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4					60	126						
		сам.р.с									2									2	К	К							2	2														4	6								
ОУП.10	Химия	обяз.уч	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					32	66					
пп.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	обяз.уч	19	19	19	19	19	19	19	19	15	19	19	19	19	19	19	19	19	319	К	К	18	18	18	18	18	18	15	18	15	18	18	18	18	18	18	13	32	36	36	36	36	36	36	36	36	28	549	868			
		сам.р.с									4									4	К	К	1	1	1	1	1	1	4	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	4					8	44	48					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	обяз.уч	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	85	К	К	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6													81	166
		сам.р.с																		0	К	К																									10	10					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы профессиональных знаний	обяз.уч																	0	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					64	64							
		сам.р.с																		0	К	К																									6	6					
ОП.05	Основы калькуляции и учета	обяз.уч	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	2													17	34
		сам.р.с																		0	К	К																								4	4						
ОП.06	Охрана труда	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К																									0	34						
ОП.10	Основы финансовой грамотности	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К																									0	34						
П.00	Профессиональный цикл	обяз.уч	14	14	14	14	14	14	14	14	10	14	14	14	14	14	14	14	234	К	К	13	13	13	13	13	13	10	13	10	13	13	13	13	13	13	13	7	32	36	36	36	36	36	36	36	36	28	472	706			
		сам.р.с									4								4	К	К	1	1	1	1	1	1	4	4											6	4					8	30	34					
ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.уч	14	14	14	14	14	14	14	14	10	14	14	14	14	14	14	14	234	К	К	13	13	13	13	13	13	10	13	10	13	13	13	13	13	13	13	7	32	36	36	36	36	36	36	36	36	28	472	706			
		сам.р.с									4								4	К	К	1	1	1	1	1	1	4	4															8	30	34							

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.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	обяз.уч	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	36	12	0	0	0	0	8	80	80									
		сам.р.с																																													4	4	4							
ПП.01	Производственная практика	обяз.уч																	0	К	К																											72	72							
ПМ.01	Экзамен по модулю	обяз.уч																	0	К	К																										2к 6э	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	10	14	14	14	14	14	14	14	14	234	К	К	13	13	13	13	13	13	10	13	10	13	13	13	13	13	13	7	8	0	24	36	36	36	36	20	392	626								
		сам.р.с	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	К	К	1	1	1	1			4		4							6								4	22	26								
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	4	8	8	8	8	8	8	8	8	132	К	К	7	7	7	7	7	7	4	7	4	7	7	7	7	7	1	2										102	234							
		сам.р.с									4									4	К	К	1	1	1	1			4		4							6	4									22	26							
УП.02	Учебная практика	обяз.уч	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										102	204						
ПП.02	Производственная практика	обяз.уч																	0	К	К																												24	36	36	36	36	12	180	180
ПМ.02	Экзамен по модулю	обяз.уч																	0	К	К																												2к 6э	8	8					
		сам.р.с																																															4	4	4					
<b>Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки</b>			36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	36	606			35	35	35	35	35	35	30	35	30	35	35	35	35	35	35	29	32	36	36	36	36	36	36	35	28	816	1422								
<b>Всего час.в неделю самостоятельной работы обучающихся</b>										6								6			1	1	1	1	1	1	6	1	6	1	1	1	1	1	1	7	4									8	48	54								
<b>Всего часов в неделю</b>			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	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.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз.уч	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	285	К	К	16	16	16	16	16	16	19	15	15	19	19	19	19	20	36	36	36	36	36	36	36	36	32			545	830							
											4	1	1	1	1	1				9	К	К							4	4		1	1	1										4			15	24								
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К																													0	34				
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз.уч	9	9	9	9	9	9	9	9	5	9	9	9	9	9	9	9	9	149	К	К	4	4	4	4	4	7	3	3	7	7	7	7	2														63	212						
		сам.р.с									4	1	1	1	1	1				9	К	К							4	4		1	1	1																11	20					
УП.05	Учебная практика	обяз.уч	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	102	К	К	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	6														150	252						
ПП.05	Производственная практика	обяз.уч																		0	К	К												12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24			324	324								
ПМ.05	Экзамен по модулю	обяз.уч																		0	К	К																									2к 6с		8	8						
		сам.р.с																			0	К	К																						4			4	4							
ГИА	Государственная итоговая аттестация																				К	К																																		
	ГИА																				К	К																																		
Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки			35	35	35	35	35	35	35	29	35	35	35	35	35	35	35	35	35	599	0	0	36	36	36	36	36	36	35	29	29	35	35	35	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	769	1388
Всего час.в неделю самостоятельной работы обучающихся			1	1	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	23	0	0							1	7	7	1	1	1	1													4			23	46				
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	36	36	36	36	36	36	792	1404	