

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ

"СТК им. С.И. Мосина"

Д.В. Бухаров

приказ № 115-уч от "30" августа 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

Направленность: сервис, оказание услуг населению (общественное питание)

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: технологический

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							
П.00	Профессиональный цикл	обяз.уч	8	8	8	8	8	12	12	12	12	8	12	12	12	12	12	6	174	К	К	10	10	10	10	10	10	10	9	9	13	13	13	13	13	13	13	9	9	13	13	13	13	13	11	13	13	276	450			
		сам.р.с									4								4	К	К								4	4									4	4					2			18	22			
ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.уч	8	8	8	8	8	12	12	12	12	8	12	12	12	12	12	6	174	К	К	10	10	10	10	10	10	10	9	9	13	13	13	13	13	13	13	9	9	13	13	13	13	13	11	13	13	276	450			
		сам.р.с									4								4	К	К								4	4										4	4					2			18	22		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	обяз.уч	8	8	8	8	8	12	12	12	12	8	12	12	12	12	12	6	174	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	0	174		
		сам.р.с									4								4	К	К																											0	4			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		32	К	К																											0	32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч	6	6	6	6	6	4	4	4	4	0	4	4	4	4	4	4		70	К	К																											0	70		
		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		72	К	К																											0	72		
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		К	К	10	10	10	10	10	10	10	9	9	13	13	13	13	13	13	13	9	9	13	13	13	13	13	11	13	13	276	276		
		сам.р.с	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		К	К								4	4									4	4					2			18	18	
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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	32	32		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч																		0	К	К	8	8	8	8	8	8	2	2	6	6	6	6	6	6	6	2	2	6	6	6	6	6	4	6	4	136	136			
		сам.р.с																			0	К	К							4	4									4	4					2			18	18		
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	108	108	
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	36		606			36	36	36	36	36	36	36	29	30	36	36	36	36	36	36	36	30	30	36	36	36	36	36	29	36	36	832	1438		
Всего час. в неделю самостоятельной работы обучающихся										6									6										7	6								6	6					7			32	38				
Всего часов в неделю			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	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						
УП.03	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	6	108	108			
ПП.03	Производственная практика	обяз.уч																			0	К	К																	6	36	36	36	36	30	144	144					
ПМ.03	Экзамен по модулю	обяз.уч																				К	К																						6	6	6					
Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	28	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	604			36	36	36	36	36	36	36	28	28	36	36	36	36	36	36	30	29	28	36	28	36	36	36	36	36	36	819	1423	
Всего час.в неделю самостоятельной работы обучающихся								8												8								8	8											6	7	8		8						45	53	
Всего часов в неделю			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

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.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз.уч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3							36	К	К																								0	36		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз.уч	10	10	10	10	10	10	10	10	10	8	10	10							118	К	К																									0	118	
		сам.р.с										2									2	К	К																								0	2		
УП.04	Учебная практика	обяз.уч	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6							72	К	К																								0	72		
ПП.04	Производственная практика	обяз.уч																			0	К	К																									72	72	
ПМ.04	Экзамен по модулю	обяз.уч																			0	К	К																								6	6	6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз.уч	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	12	12	12	12	60	К	К	16	16	16	26	26	26	20	18	26	26	26	26	26	26	24	0	12	36	36	36	36	36	36	30	566	626	
		сам.р.с																			0	К	К							6	8																		14	14
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз.уч													2	2	2	2	2	10	К	К	4	4	4	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2											32	42		
		сам.р.с																		0	К	К							2																			2	2	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз.уч													10	10	10	10	10	50	К	К	12	12	12	12	12	12	6	6	12	12	12	12	12	12	12											168	218	
		сам.р.с																		0	К	К							6	6																		12	12	
УП.05	Учебная практика	обяз.уч																		0	К	К					12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12												144	144
ПП.05	Производственная практика	обяз.уч																		0	К	К																											216	216
ПМ.05	Экзамен по модулю	обяз.уч																			0	К	К																									6	6	6
ГИА	Государственная итоговая аттестация																			0	К	К																										ГИА	36	36
Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	604	0	0	36	36	36	36	36	36	36	22	22	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	836	1440	
Всего час. в неделю самостоятельной работы обучающихся										8									8	0	0								14	14																		28	36	
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	864	1476	