

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ

"СТК им. С.И. Мосина"

Т.Д. Минина



приказ № 143 от "09" июня 2021г.

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"

1курс (2021/2022уч.год)

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ

"СТК им. С.И. Мосина"

Т.Д. Минина



приказ № 143 от "09" июня 2021г.

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"

2курс (2022/2023уч.год)

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.10	Основы финансовой грамотности	обяз.уч	2	2	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	14	10	14	14	14	14	14	14	14	14	234	К	К	13	13	13	13	13	13	13	10	10	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			4	4							6	4							8	30	34									
ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.уч	14	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	10	13	13	13	13	13	13	13	7	32	36	36	36	36	36	36	36	36	36	28	472	706					
		сам.р.с										4									4	К	К	1	1	1	1		4	4								6	4							8	30	34									
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	0	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	36	12						8	80	80							
		сам.р.с																					К	К																								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																				0	К	К																								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	10	14	14	14	14	14	14	14	14	234	К	К	13	13	13	13	13	13	10	10	13	13	13	13	13	13	13	7	8	0	24	36	36	36	36	36	36	20	392	626						
		сам.р.с	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	К	К	1	1	1	1		4	4							6	4									4	26	30							
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	8	132	К	К	7	7	7	7	7	7	4	4	7	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	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																				0	К	К																									4	4	4						
Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	606			35	35	35	35	35	35	30	30	35	35	35	35	35	35	35	29	32	36	36	36	36	36	36	35	28	820	1426							
Всего час.в неделю самостоятельной работы обучающихся										6										6			1	1	1	1	1	1	6	6	1	1	1	1	1	1	1	7	4								8	44	50								
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	864	1476						

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ

СТК им. С.И. Мосина"

Т.Д. Минина

приказ № 143 от "09" июня 2021г.



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"

3 курс (2023/2024уч.год)

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ

"СТК им. С.И. Мосина"

Т.Д. Минина

от "09" июня 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"

4 курс (2024/2025уч.год)

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														
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз.уч	17	17	17	17	17	17	17	17	13	17	17	17	17	17	17	17	17	285	К	К	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	24			324	324												
ПМ.05	Экзамен по модулю	обяз.уч																		0	К	К																							2к		8	8											
		сам.р.с																			0	К	К																					4			4	4											
ГИА	Государственная итоговая аттестация																				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	589	0	0	36	36	36	36	36	35	29	29	35	35	35	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	32			769	1358											
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	36	36	36	36	792	1404