

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

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	1	20	К	К	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	1	20	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1											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	12	198	К	К	14	14	14	14	14	14	14	12	12	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	12	198	К	К	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					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	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	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	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	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	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	0	К	К							2	2														2					6	6

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	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	10	14	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	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	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	10	14	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	36	20	392	626					
		сам.р.с	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	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	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	606			35	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

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.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз.уч																		0	К	К	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	4										133	133					
		сам.р.с																			0	К	К																2											10	10		
УП.04	Учебная практика	обяз.уч																		0	К	К	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	
ПМ.04	Экзамен по модулю	обяз.уч																		0	К	К																											2к 6э	8	8		
		сам.р.с																				К	К																											4	4	4	
Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	602	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	30	20	20	36	36	36	36	36	36	32	810	1412			
Всего час.в неделю самостоятельной работы обучающихся										6									4	10	0	0																6	16	16								4	54	64			
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	30	20	20	36	36	36	36	36	36	36	864	1476		

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

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь				29.09 - 05.10			Октябрь			27.10 - 02.11			Ноябрь			24.11 - 30.11			Декабрь			22.12 - 28.12		Итого 7 сем.	29.12 - 04.01		05.01 - 11.01		Январь		26.01 - 01.02			Февраль			23.02 - 01.03				Март				30.03 - 05.04		Апрель			27.04 - 03.05				Май			25.05 - 31.06			Июнь			Итого 8 сем.	Всего часов за 4-ый курс
			01	08	15	22	29.09 - 05.10			06	13	20	27.10 - 02.11			03	10	17	24.11 - 30.11			01	08	15	Декабрь			12	19	26.01 - 01.02			02	09	16	23	Март				30.03 - 05.04			06	13	20	27.04 - 03.05				04	11	18	Июнь													
			07	14	21	28	07	14	21	28	06	13	20	07	14	21	03	10	17	04	11	18	07	14	21	07		14	21	12	19	18	25	08	15	22	29	02	09	16	23	08	15	22	29	03	10	17	24	06	13	20	07	14	21	18	25	22.06 - 30.06									
			01	08	15	22	06	13	20	03	10	17	04	11	18	07	14	21	07	14	21	12	19	18	25	08		15	22	29	02	09	16	23	08	15	22	29	03	10	17	24	06	13	20	07	14	21	18	25	22.06 - 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 7 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 8 сем.	Всего часов за 4-ый курс																			
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	обяз.уч	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	153	К	К	11	11	11	11	11	11	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	111	264																		
УПВ	Учебные предметы по выбору	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	К	К	6	6	6	6	6	6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	46	114																			
УПВ.01	Родной язык/ Родная литература	обяз.уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	К	К	6	6	6	6	6	6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	46	114																		
ДУП	Дополнительные учебные предметы	обяз.уч	5	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	5	5	5	5	5	5	5	5	65	150																		
ДУП.01	Введение в профессию	обяз.уч	5	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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	65	150																	
ДУП.01.1	Основы общественных наук	обяз.уч	5	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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	65	150																	
ПП.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	обяз.уч	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	436	К	К	25	25	25	25	25	25	28	22	22	28	28	28	28	28	28	28	29	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	658	1094															
		сам.р.с	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	23	К	К							1	7	7	1	1	1	1	1	1	1									4			23	46																
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	обяз.уч	9	9	9	9	9	9	9	9	9	7	9	9	9	9	9	9	9	151	К	К	9	9	9	9	9	9	7	7	7	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	113	264																	
		сам.р.с	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3						1	1	14	К	К							1	3	3	1																		8	22																
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	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	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	58																		
		сам.р.с										1								2	К	К								2	1	1																	4	6																	
ОП.09	Физическая культура	обяз.уч	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17	К	К	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	23	40																		
ОП.11	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные коммуникационные технологии	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	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	42	76																	
		сам.р.с										1								2	К	К							1	1																		2	4																		
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К																												0	34																
		сам.р.с						1	1	1	1									4	К	К																											0	4																	
ОП.14	Рисование и лепка	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	32	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	56																		
		сам.р.с	1	1	1	1						2								6	К	К									2																		2	8																	
П.00	Профессиональный цикл	обяз.уч	17	17	17	17	17	17	17	17	17	13	17	17	17	17	17	17	17	285	К	К	16	16	16	16	16	16	19	15	15	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	545	830																	
		сам.р.с										4	1	1	1	1	1			9	К	К								4	4		1	1	1														15	24																	
ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.уч	17	17	17	17	17	17	17	17	17	13	17	17	17	17	17	17	17	285	К	К	16	16	16	16	16	16	19	15	15	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	545	830																
		сам.р.с										4	1	1	1	1	1			9	К	К								4	4		1	1	1														15	24																	

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	36	32			545	830								
											4	1	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	4	7	3	3	7	7	7	7	2														63	212							
		сам.р.с									4	1	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			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	36	35	29	29	35	35	35	35	36	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			792	1404									