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 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

| 1 КУРС | | |

| 2 КУРС | | |

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	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	обяз.уч	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**170**	**0**	**0**																		**18**	**36**	**18**				**6**	**78**	**248**
		сам.р.с			*1*	*1*	*2*													*4*	**0**	**0**																									*0*	*4*
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	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*														*2*	К	К																										*0*	*2*
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч	8	8	8	8	8	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**64**	К	К																										**0**	**64**
		сам.р.с					*2*													*2*	К	К																										*0*	*2*
УП.01	Учебная практика	обяз.уч						6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**72**	К	К																										**0**	**72**
ПП.01	Производственная практика	обяз.уч																			К	К																		**18**	**36**	**18**					**72**	**72**
ПМ.01	Экзамен по модулю	обяз.уч																			К	К																								**6э**	**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, видов и форм обслуживания**	обяз.уч	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**146**	**0**	**0**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**14**	**16**	**16**	**16**	**16**	**14**						**18**	**36**	**36**	**36**	**24**	**354**	**500**
		сам.р.с			*1*	*1*														*2*	**0**	**0**	*1*	*1*	*1*	*1*				*2*			*1*														*7*	*9*
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	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*														*2*	К	К																										*0*	*2*

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.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз.уч	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**112**	К	К	10	10	10	10	10	10	10	8	10	10	10	10	6 2к бэ												**132**	**244**
		сам.р.с																		*0*	К	К	*1*	*1*	*1*	*1*				2			*1*														*7*	*7*
УП.02	Учебная практика																			**0**	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6													**72**	**72**
ПП.02	Производственная практика																				К	К																				**18**	**36**	**36**	**36**	**18**	**144**	**144**
ПМ.02	Экзамен по модулю																				К	К																								**бэ**	**6**	**6**
ПМ. 07	**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**	**обяз.уч**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**116**	**0**	**0**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**4**	**24**	**36**	**36**	**36**	**18**					**6**	**256**	**372**
		сам.р.с																		*0*	**0**	**0**	*1*	*1*			*1*	*1*																			*4*	*4*
МДК.07.01	Организация выполнения работ по профессии «повар»	обяз.уч	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**44**	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	6											**34**	**78**
		сам.р.с																		*0*	К	К	*1*	*1*			*1*	*1*																			*4*	*4*
УП.07	Учебная практика	обяз.уч						6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**72**	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6													**72**	**144**
ПП.07	Производственная практика	обяз.уч																			К	К														**18**	**36**	**36**	**36**	**18**						**144**	**144**
ПМ.07	Экзамен по модулю	обяз.уч																			К	К																								**бэ**	**6**	**6**
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			34	34	34	34	34	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	36	**596**	**0**	**0**	34	34	34	34	34	34	30	30	34	34	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**834**	**1430**
Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			2	2	2	2	2					6								*16*	**0**	**0**	2	2	2	2	2	2	6	6	2	2	2														*30*	*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	**864**	**1476**

| 3 КУРС | | |

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	27		
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	обяз.уч																		**0**	К	К			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**36 сб**							**68**	**68**
		сам.р.с																		*0*	К	К											***1***	***1***													*2*	*2*
П. 00	**Профессиональный цикл**	обяз.уч	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**12**	**14**	**14**	**14**	**36**	**36**	**36**	**36**	**324**	**0**	**0**	**4**	**4**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**342**	**666**
		сам.р.с					*1*	*1*				*2*	*1*	*1*	*2*					*8*	**0**	**0**							*2*	*2*	*1*	*1*	*1*	*1*			*2*	*2*	*2*								*14*	*22*
ПМ. 00	**Профессиональные модули**	обяз.уч	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**12**	**14**	**14**	**14**	**36**	**36**	**36**	**36**	**324**	**0**	**0**	**4**	**4**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**342**	**666**
		сам.р.с					*1*	*1*				*2*	*1*	*1*	*2*					*8*	**0**	**0**							*2*	*2*	*1*	*1*	*1*	*1*			*2*	*2*	*2*								*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**	**324**	**0**	**0**																											**0**	**324**
		сам.р.с					*1*	*1*				*2*	*1*	*1*	*2*					*8*	**0**	**0**																											*0*	*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										**32**	К	К																											**0**	**32**
		сам.р.с					*1*	*1*												*2*	К	К																											*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	14	12	14	14	8					**142**	К	К																											**0**	**142**
		сам.р.с										*2*	*1*	*1*	*2*					*6*	К	К																											*0*	*6*
УП. 03	Учебная практика	обяз.уч													6	30				**36**	К	К																											**0**	**36**
ПП. 03	Производственная практика	обяз.уч														6	36	36	30	**108**	К	К																											**0**	**108**
ПМ. 03	Экзамен по модулю	обяз.уч																	бэ	**6**	К	К																											**0**	**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	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**	**обяз.уч**																		**0**	**0**	**0**	**4**	**4**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**342**	**342**
		сам.р.с																		*0*	**0**	**0**							*2*	*2*	*1*	*1*	*1*	*1*			*2*	*2*	*2*								*14*	*14*
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз.уч																		**0**	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									**34**	**34**
		сам.р.с																		*0*	К	К											*1*	*1*				*2*									*4*	*4*
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз.уч																		**0**	К	К	2	2	6	6	6	6	4	4	6	6	6	6	6	6	6	4	4									**86**	**86**
		сам.р.с																		*0*	К	К							*2*	*2*	*1*	*1*					*2*		*2*									*10*	*10*
УП. 04	Учебная практика	обяз.уч																		**0**	К	К																		6	0	36	36	30				**108**	**108**
ПП. 04	Производственная практика	обяз.уч																		**0**	К	К																							**6**	36	36	30	**108**	**108**
ПМ. 04	Экзамен по модулю	обяз.уч																			К	К																										**6э**	**6**	**6**
Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки			34	34	34	34	34	34	34	34	34	30	34	34	34	36	36	36	36	582	0	0	34	34	34	34	34	34	30	30	34	34	34	34	34	34	34	30	30	36	36	36	36	36	36	36	36	848	1430
Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*6*	*2*	*2*	*2*					*30*	0	0	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*6*	*6*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*6*	*6*								*52*	*82*
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	900	1512

| 4 КУРС | | |

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	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**16**	**16**	**16**	**16**	**14**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**280**	**0**	**0**	**20**	**20**	**20**	**20**	**18**	**26**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**							**556**	**836**
		сам.р.с			*1*	*1*			*1*	*1*	*2*	*4*	*1*			*2*	*2*	*2*	*2*	*19*	**0**	**0**			*2*	*2*																			*4*	*23*
ПМ. 00	**Профессиональные модули**	обяз.уч	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**16**	**16**	**16**	**16**	**14**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**280**	**0**	**0**	**20**	**20**	**20**	**20**	**18**	**26**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**							**556**	**836**
		сам.р.с			*1*	*1*			*1*	*1*	*2*	*4*	*1*			*2*	*2*	*2*	*2*	*19*	**0**	**0**			*2*	*2*																			*4*	*23*
ПМ. 05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**обяз.уч**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**146**	**0**	**0**	**6**	**6**	**6**	**6**	**8**	**12**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**24**					**6**							**290**	**436**
		сам.р.с			*1*	*1*			*1*	*1*	*1*	*2*				*2*	*2*	*1*	*1*	*15*	**0**	**0**			*1*	*1*																			*2*	*17*
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	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*
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз.уч	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**112**	К	К	6	6	6	6	2к 6э																			**32**	**144**
		сам.р.с			*1*	*1*					*1*	*2*				*1*	*1*	*1*	*1*	*9*	К	К			*1*	*1*																					*2*	*11*
УП. 05	Учебная практика	обяз.уч																		**0**	К	К						12	36	36	24																**108**	**108**
ПП. 05	Производственная практика	обяз.уч																		**0**	К	К									12	36	36	36	24												**144**	**144**
ПМ. 05	Экзамен по модулю																				К	К																		6э							**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		
ПМ. 06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	обяз.уч	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**134**	**0**	**0**	**14**	**14**	**14**	**14**	**10**	**14**							**12**	**36**	**36**	**36**	**36**	**30**							**266**	**400**
		сам.р.с									*1*	2	*1*					*1*	*1*	*6*	**0**	**0**			*1*	*1*																					***2***	***8***
МДК. 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	обяз.уч	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	8	8	8	8	8	8	8	**134**	К	К	8	8	8	8	4	2к 6э																			**44**	**178**
		сам.р.с									*1*	2	*1*					*1*	*1*	*6*	К	К			*1*	*1*																					**2**	**8**
УП. 06	Учебная практика	обяз.уч																		**0**	К	К	6	6	6	6	6	6																			**36**	**36**
ПП. 06	Производственная практика	обяз.уч																		**0**	К	К													12	36	36	36	36	24							**180**	**180**
ПМ. 06	Экзамен по модулю	обяз.уч																			К	К																		6э							**6**	**6**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**																				К	К																			**ГИА**	**ГИА**	**ГИА**	**ГИА**	**ГИА**	**ГИА**		
Всего час.в неделю обязательной учебной нагрузки			**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**30**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**574**	**0**	**0**	**34**	**34**	**34**	**34**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**							**640**	**1214**
Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**6**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**38**	**0**	**0**	**2**	**2**	**2**	**2**																					**8**	**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**							**648**	**1260**