



<p><b>СОГЛАСОВАНО</b></p> <p>Генеральный директор ООО «Фуэт», кафе С.А. Полежаева «05» июня 2023 г.</p> 	<p><b>Рассмотрено и принято</b></p> <p>на заседании Педагогического совета СПб ГБПОУ "СТК им. С.И. Мосина" Протокол № <u>3</u> от «<u>05</u>» <u>июня</u> 2023г.</p>	<p><b>УТВЕРЖДАЮ</b></p> <p>Директор СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина» Д.В. Бухаров Приказ № <u>81-уч</u> от «<u>06</u>» <u>июня</u> 2023г.</p> 
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения –  
*программы профессиональной подготовки по профессии рабочих, должностям служащих*

*Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина»*

по профессии ОКПР № 16675 «ПОВАР»

**Квалификация:** ОКПР № 16675 Повар, 3 разряд

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения** – 1 год 10 месяцев

**на базе:** образовательной программы коррекционно-развивающей направленности для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

**Режим работы:** 5-ти дневная учебная неделя

**Год начала подготовки по УП – 2023г.**

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I	2	3	4	5	6	7	8
I курс	27	14	-	-	-	11	52
II курс	16	17	7	-	1	2	43
<b>Всего</b>	<b>43</b>	<b>31</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, практик	ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА ОБУЧАЮЩИХСЯ (ЧАС)			Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)				
			Обязательная аудиторная			I курс		II курс		
			Общее количество часов	В т.ч. Лекций, уроков	Лаб. и практических	1 семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Теоретическое обучение	-/5/1	945	583	362	255	360	170	160	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/4/1	535	253	282	153	216	102	64	0
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-/ДЗ	82	70	12	34/2	48/2	0	0	0
ОП.02	Товароведение продовольственных товаров	-/ДЗ	82	58	24	34/2	48/2	0	0	0
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	-/ДЗ	82	68	14	34/2	48/2	0	0	0
ОП.04	Охрана труда	-/3	34	30	4	0	0	34/2	0	0
ОП.05	Специальная физическая культура	3/3/3/3	222	6	216	51/3	72/3	51/3	48/3	0
ОП.06	Социальная и профессиональная адаптация на рынке труда	-/1-/ДЗ	33	21	12	0	0	17/1	16/1	0

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ИЦ.00	Профессиональный цикл	-1/-/-	410	330	80	102	144	68	96	0
ИЦ.01	Технология обработки сырья и приготовления простых блюд из различных продуктов	-/-/-/ДЗ	410	330	80	102/6	144/6	68/4	96/4	0
2.	Практическое обучение	-2/-/-	1296	0	0	204	288	306	288	210
2.1.	Учебная практика	-/-/-/ДЗ	1086	-	-	204/12	288/12	306/18	288/18	0
2.2.	Производственная практика	ДЗ	210	-	-	0	0	0	0	210
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>-7/1/1</b>	<b>2241</b>	<b>583</b>	<b>362</b>	<b>459</b>	<b>648</b>	<b>476</b>	<b>448</b>	<b>210</b>
ИА	Итоговая аттестация - квалификационный экзамен -1 неделя									
	Консультации -- по 4 часа на одного обучающегося в год									
<b>I курс</b>										
<b>II курс</b>										
<b>III семестр</b>										
<b>IV семестр</b>										
ВСЕГО			2208			255	360	170	160	0
Дисциплин и МДК			945			204	288	306	288	0
Учебной практики			1086			0	0	0	0	0
Производ, практики			210			0	0	0	0	210
Экзаменов			0			0	0	0	0	0
Диф. зачетов			7			0	3	0	3	0
Зачетов			1			0	0	1	0	0

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.  
для профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>
<b>1.</b>	<b><u>Кабинеты:</u></b>  технологии кулинарного производства; оборудования предприятий общественного питания; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
<b>2.</b>	<b><u>Лаборатории:</u></b>  микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров.
<b>3.</b>	<b>Учебный кулинарный цех.</b>
<b>4.</b>	<b><u>Спортивный комплекс:</u></b>  Спортивный зал; Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
<b>5.</b>	<b><u>Залы:</u></b>  Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; Актный зал.

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан для обучающихся, поступивших на обучение в Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина» в 2023-2024 учебном году.

Данный учебный план основной программы профессионального обучения- программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих предназначен для получения профессии ОКПР № 16675 Повар обучающимися на базе образовательной программы коррекционно-развивающей направленности для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Учебный план разработан на основании требований профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 1130н с учетом квалификационной характеристики Повар 3 разряда Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

#### Организация учебного процесса

Данный учебный план предусматривает организацию учебного процесса по пятидневной учебной неделе. Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут.

Допустимая недельная нагрузка при пятидневной учебной неделе составляет 27 часов в неделю на первом курсе и 28 часов в неделю на втором курсе.

На изучение теоретического курса (за вычетом учебной практики) выделяется:

- на I курсе (I и II семестры) – 15 часов в неделю;
- на II курсе (III и IV семестры) – 10 часов в неделю.

Освоение общепрофессиональных дисциплин начинается с первого семестра и проводится параллельно с изучением дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина профессионального цикла "Технология обработки сырья и приготовления простых блюд из различных продуктов" изучается на протяжении всего срока обучения: на 1 курсе по 6 часов в неделю, на 2 курсе в 3-ем семестре в течение 17 недель по 4 часа в неделю и в 4-ом семестре в течение 16 недель по 6 часов в неделю.

С целью адаптации учащихся на рынке труда введена дисциплина «Социальная и профессиональная адаптация на рынке труда».

Практика является обязательным разделом образовательной программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Организация учебной практики осуществляется следующим образом:

На учебную практику выделяется:

- на I курсе (1 и 2 семестры) - 2 дня в неделю по 6 часов;
- на II курсе: (3 и 4 семестры) - 3 дня в неделю по 6 часов в день.

Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части профессионального цикла. Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения. и завершается дифференцированным зачетом.

Производственная практика проводится концентрированно по окончании изучения дисциплин профессионального цикла и включает в себя все виды работ. На производственную практику отводится 7 недель, 210 часов в конце IV семестра.

Производственная практика организуется на рабочих местах образовательного учреждения или на предприятиях любой формы собственности.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты усвоения теоретических знаний и практических умений профессионального обучения. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

#### **Формы проведения консультаций**

Консультации обучающихся – групповые. Они могут проводиться в устной и письменной формах (выполнение контрольных работ и тестовых заданий разных уровней сложности). Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным образовательным учреждением.

#### **Текущий контроль знаний**

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме:

- тестовых заданий;
- практических занятий;
- контрольных работ (по дисциплинам);
- деловых игр (по дисциплинам);
- других формах, предусмотренных локальными актами ОУ.

Возможно применение накопительной системы оценивания результатов обучения.

#### **Формы проведения промежуточной аттестации**

Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- зачет (З) – по общепрофессиональным дисциплинам (зачеты по ФК не учитываются в общей сумме),
- дифференцированный зачет (ДЗ) – по общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам, учебной и производственной практикам.

Зачеты и дифференцированные зачеты могут проводиться в различных формах: как суммарная оценка всех видов выполняемых в процессе обучения работ, в виде тестов, подготовки рефератов, практических работ и др. в счет часов, отведенных на освоение каждой дисциплины или практики.

Сдача зачетов и дифференцированных зачетов по дисциплинам и практикам предусмотрена во втором, третьем и четвертом семестрах.

#### **Форма проведения Итоговой аттестации**

По окончании освоения программы профессиональной подготовки проводится Итоговая аттестация.

Форма Итоговой аттестации - квалификационный экзамен.

На проведение Итоговой аттестации выделяется 1 неделя в четвертом семестре.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Порядок подготовки и проведения ИА определяются в соответствии с нормативными документами органов управления образования и Положением об ИА, утвержденным директором образовательного учреждения.

Необходимым условием допуска к Итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися теоретического материала и прохождения практики по виду профессиональной деятельности.