



<p>СОГЛАСОВАНО Генеральный директор ООО «Дюэтт» Д.В. Полежаева 29 августа 2024г.</p> 	<p>Рассмотрено и принято на заседании Педагогического совета СПб ГБПОУ "СТК им. С.И. Мосина" Протокол № 6 от «29» августа 2024г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина» Д.В. Бухаров 30 августа 2024г.</p> 
---	---	--

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения –
 программы профессиональной подготовки по профессии рабочим, должностям служащих
 Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
 «Сестротецкий 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 – 2024г.

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
Всего	43	31	7	-	1	13	95

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		IV семестр	
			Общее количество часов	В т.ч. Лекций, уроков и практических	I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр		
1	2	3	4	5	6	17 недель	24 недели	17 недель	16 недель	7 недель
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	-/-/ДЗ	38	21	12	0	0	17/1	16/1	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПЦ.00	Профессиональный цикл	-/1/-	410	330	80	102	144	68	96	0
ПЦ.01	Технология обработки сырья и приготовления простых блюд из различных продуктов	-/-/ДЗ	410	330	80	102/6	144/6	68/4	96/6	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
	ИТОГО:	-/7/1	2241	583	362	459	648	476	448	210
ИА	Итоговая аттестация - квалификационный экзамен -1 неделя		6							6
	ВСЕГО:	-/7/1	2247	583	362	459	648	476	448	216
						II курс				
ВСЕГО						I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	
Дисциплин				945		255	360	170	160	0
Учебной практики				1086		204	288	306	288	0
Производ. практики				210		0	0	0	0	210
Экзаменов				0		0	0	0	0	0
Диф. зачетов				7		0	3	0	3	1
Зачетов				1		0	0	1	0	0

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

№ п/п	Наименование
1.	<u>Кабинеты:</u> технологии кулинарного производства; оборудования предприятий общественного питания; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2.	<u>Лаборатории:</u> микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров.
3.	Учебный кулинарный цех.
4.	<u>Спортивный комплекс:</u> Спортивный зал; Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
5.	<u>Залы:</u> 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 2024-2025 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 № 113н 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 I 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.

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. На квалификационный экзамен отводится 6 часов и 24 часа на самостоятельную работу.

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.