



<p><b>СОГЛАСОВАНО</b>  Директор ООО «Санаторий Дюны»  _____  Р.Д. Романова  «    » _____ 2025 г.</p> 	<p><b>Рассмотрено и принято</b>  на заседании Педагогического совета  СПб ГБПОУ "СТК им. С.И. Мосина"  Протокол № <u>5</u> от <u>27 августа</u> 2025г.</p>	<p><b>УТВЕРЖДАЮ</b>  Директор СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»  _____  Д.В. Бухаров  Приказ № <u>127-уз</u> от <u>28 августа</u> 2025г.</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 ОВЗ

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

**Год начала подготовки по УП – 2025г.**

### 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
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>I курс</b>	27	14	-	-	-	11	<b>52</b>
<b>II курс</b>	16	17	7	-	-	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>43</b>	<b>31</b>	<b>7</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.		1 семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	
				Лекций, уроков	Лабор. и практических	17 недель	24 недели	17 недель	16 недель	7 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>-/5/1</b>	<b>945</b>	<b>583</b>	<b>362</b>	<b>255</b>	<b>360</b>	<b>170</b>	<b>160</b>	<b>0</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-/4/1</b>	<b>535</b>	<b>253</b>	<b>282</b>	<b>153</b>	<b>216</b>	<b>102</b>	<b>64</b>	<b>0</b>
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	33	21	12	0	0	17/1	16/1	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>ПЦ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-/1/-/</b>	<b>410</b>	<b>330</b>	<b>80</b>	<b>102</b>	<b>144</b>	<b>68</b>	<b>96</b>	<b>0</b>
<b>ПЦ.01</b>	Технология обработки сырья и приготовления простых блюд из различных продуктов	-/-/ДЗ	410	330	80	102/6	144/6	68/4	96/6	0
<b>2.</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>-/2/-/</b>	<b>1296</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>288</b>	<b>306</b>	<b>288</b>	<b>210</b>
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>ИТОГО:</b>	<b>-/7/1</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>
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация - квалификационный экзамен -неделя</b>		<b>6</b>							<b>6</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>-/7/1</b>	<b>2247</b>	<b>583</b>	<b>362</b>	<b>459</b>	<b>648</b>	<b>476</b>	<b>448</b>	<b>216</b>

ВСЕГО	I курс		II курс			
	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»**

<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 **2025-2026 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 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 окончанию 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.