

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Лицей сервиса и индустриальных технологий"

Изменения утверждены
Приказом № 339 от «03» 10 2022 г.

Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ


Ю.В.Богданова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной основной образовательной программы
профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих

ОКПР 16675 Повар

(с изменениями на 03.10.2022)

Квалификация:

ОКПР 16675 Повар, 2 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев на базе основной общеобразовательной программы коррекционно-развивающей
направленности для обучающихся с интеллектуальными нарушениями

Режим работы: 5-ти дневная учебная неделя

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>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
I курс	23	18				11	52
2 курс	9	16	15		1	2	43
Всего	32	34	15	0	1	13	95

2. План учебного процесса (ПО Повар)

(в соответствии с Письмом Департамента государственной политики в сфере СПО и ПО Министерства просвещения РФ от 08.09.2022 г. № 05-1597)

Исх.№	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение обязательной нагрузки по семестрам										
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	всего занятий	в т. ч. **		всего часов за 1 курс	1 курс				всего часов за 2 курс	2 курс				
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий		1 семестр		2 семестр			3 семестр		4 семестр		
									17	24	17	8		15				
всего часов	в неделю	всего часов	в неделю	всего часов	в неделю	всего часов	в неделю	всего часов	в неделю	всего часов	в неделю	всего часов	в неделю					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	3	2	205	141	64	205	85	5	120	5	0	0	0	0	0	0
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве		2		41	27	14	41	17	1	24	1	0					
ОП.02	Основы физиологии питания		2		41	27	14	41	17	1	24	1	0					
ОП.03	Введение в профессию		2		41	27	14	41	17	1	24	1	0					
ОП.04	Охрана труда			2	41	31	10	41	17	1	24	1	0					
ОП.05	Основы безопасности жизнедеятельности			2	41	29	12	41	17	1	24	1	0					
А.00	Адаптационный цикл	0	0	3	132	88	44	82	34	2	48	2	50	34	2	16	2	0
АД.01	Развитие речи и письма			3	58	38	20	41	17	1	24	1	17	17	1			
АД.02	Этика и психология общения			2	41	27	14	41	17	1	24	1	0					
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			3	33	23	10	0					33	17	1	16	2	
П.00	Профессиональный цикл	0	3	2	1788	276	120	738	306	18	432	18	1050	408	24	192	24	450
ПД.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов		4	2	396	276	120	246	102	6	144	6	150	102	6	48	6	
УП.01	Учебная практика		4	2	942			492	204	12	288	12	450	306	18	144	18	
ПП.01	Производственная практика		4		450			0					450					450
ФК.00	Физическая культура	0	0	0	173	2	171	123	51	3	72	3	50	34	2	16	2	0
АФК.01	Адаптивная физическая культура			1-4	173	2	171	123	51	3	72	3	50	34	2	16	2	
	ВСЕГО	0	6	7	2298	507	399	1148	476	28	672	28	1150	476	28	224	28	450
									1 курс				2 курс					
									всего	1 семестр		2 семестр		всего	3 семестр		4 семестр	
ИА	Итоговая аттестация - квалификационный экзамен – 1 неделя						906	656	272	16	384	16	250	170	10	80	10	
							942	492	204	12	288	12	450	306	18	144	18	
							450	0					450					450
							0	0					0					
	Консультации - по 4 часа на одного обучающегося в год.						6	3			3		3			2		1
							7	5			5		2	1		1		