

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

Согласовано

А.А. Богданова (_____)
" 21 " августа 20 25 г.

Рассмотрено и принято
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ ЛСИТ
Протокол № 16
от « 25 » августа 20 25 г.

Утверждено
Приказом № 207 от « 25 » авг. 20 25 г.

Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ
Ю.В.Богданова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
адаптированной основной образовательной программы
профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих
ОКПР 16675 Повар

Квалификация:

ОКПР 16675 Повар, 3 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

Индекс	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. **			1 курс				2 курс						
						в форме практической подготовки	Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	всего часов за 1 курс	1 семестр		2 семестр		всего часов за 2 курс	3 семестр		4 семестр		
										17	24	всего часов	в неделю		всего часов	в неделю	всего часов	в неделю	всего часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	3	3	230	64	166	64	205	85	5	120	5	25	17	1	8	1	0
ОП.01	История России			4	25		25		0					25	17	1	8	1	
ОП.02	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве		2		41	14	27	14	41	17	1	24	1	0					
ОП.03	Основы физиологии питания		2		41	14	27	14	41	17	1	24	1	0					
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		41	14	27	14	41	17	1	24	1						
ОП.05	Охрана труда			2	41	10	31	10	41	17	1	24	1	0					
ОП.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2	41	12	29	12	41	17	1	24	1	0					
А.00	Адаптационный цикл	0	0	3	132	44	88	44	82	34	2	48	2	50	34	2	16	2	0
АД.01	Развитие речи и письма			3	58	20	38	20	41	17	1	24	1	17	17	1			
АД.02	Этика и психология общения			2	41	14	27	14	41	17	1	24	1	0					
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			4	33	10	23	10	0					33	17	1	16	2	
П.00	Профессиональный цикл	0	3	2	1804	1509	295	117	779	323	19	456	19	1025	391	23	184	23	450
ПД.01	Технология выполнения подготовительных работ к приготовлению простых блюд из различных продуктов под руководством повара		4	2	412	117	295	117	287	119	7	168	7	125	85	5	40	5	
УП.01	Учебная практика		4	2	942	942			492	204	12	288	12	450	306	18	144	18	
ПП.01	Производственная практика		4		450	450			0					450					450
ФК.00	Физическая культура	0	0	0	132	0	2	130	82	34	2	48	2	50	34	2	16	2	0
АФК.01	Адаптивная физическая культура			1-4	132		2	130	82	34	2	48	2	50	34	2	16	2	
	ВСЕГО	0	6	8	2298	1617	551	355	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	В С Е Г О	Дисциплин и МДК					906	656	272	16	384	16	250	170	10	80	10	
			Учебной практики					942	492	204	12	288	12	450	306	18	144	18	
			Производств. практики					450	0					450					450
			Экзаменов					0	0					0					
			Дифзачетов					6	3				3		3			2	
	Консультации - по 4 часа на одного обучающегося в год.		Зачетов					8	5			5		3	1		2		