ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C310B59C7BAAF3DFC5256DDF3479F538
Владелец: ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ "МУРМАНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ"
Действителен: с 26.05.2022 до 19.08.2023

Утверждаю

Внесены изменения приказом № 341-уд от 24.05.2023г.

Директор ГАПОУ МО "МИК" _____

*Г.С.Шатило*

« 1 » сентября 2022 г.

Приказ № 488-уд от 20.06.2022г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области
"Мурманский индустриальный колледж"

*наименование профессиональной образовательной организации*

## Программа профессиональной подготовки 16675 Повар

*код и наименование профессиональной подготовки*

Группа **29**

Квалификация: **Повар**

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев

**для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

## 1. Пояснительная записка

Настоящий рабочий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Мурманский индустриальный колледж» разработан на основе Приказа Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) и адаптирован для профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар**

Для разработки данного учебного плана использованы ПИСЬМО МОиН РФ от 22 апреля 2015 г. № 06-443 "МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗРАБОТКЕ И РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ" для лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц. Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

**-гуманитарного;**

**- адаптационного;**

**- профессионального;**

и разделов:

- физическая культура;
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация

Данный учебный план определяет качественные и количественные характеристики программы профессионального обучения 16675 Повар, который включает:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- форму и порядок проведения итоговой аттестации.

Обучение проводится на основе Приказ Минобрнауки России от 26 августа 2020 г. N 438
"ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА ОРГАНИЗАЦИИ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНЫМ ПРОГРАММАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ"

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся не превышает 45 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Настоящий рабочий учебный план предусматривает возможность организации учебного процесса в режиме пятидневной учебной недели с объемом обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 36 академических часов в неделю. Применяемый режим учебной недели регламентируется расписанием занятий.

Продолжительность академического часа составляет, как правило, 45 минут. В периоды неблагоприятных климатических условий, полярной ночи, проведения общих внеаудиторных мероприятий и других исключительных случаях продолжительность урока может быть сокращена за счет интенсификации подачи учебного материала. Аудиторные занятия по одному предмету могут группироваться парами.

Практика является обязательным разделом программы профессионального обучения 16675 Повар. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы профессионального обучения предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания города и области.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации программы професионального обучения) является квалификационный экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, в соответствии с уровнем психофизического развития обучающихся.

Текущий контроль знаний носит различные формы и определяется преподавателем при планировании занятий.

На учебный год выделяется из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, которые распределяются по предметам, дисциплинам и профессиональным модулям при годовой тарификации. Формы проведения консультаций могут быть как групповые, индивидуальные, письменные, устные.

**Гуманитарный цикл**

На изучение учебных дисциплин гуманитарного цикла выделено 243 часа.

- При этом освоение дисциплины «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий.
- По предмету ОБЖ выделено 68 часов

Изучение дисциплин гуманитарного цикла осуществляется рассредоточено в течение I и II курсов одновременно с освоением программы профессионального обучения.

Качество освоения учебных дисциплин гуманитарного цикла ППР оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной

**Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация проводится в виде зачетов и экзаменов. Зачеты проводятся за счет времени, отведенного на образовательную дисциплину или профессиональный модуль. Экзамены проводятся за счет дополнительного времени, выделенного в рабочем учебном плане на промежуточную и Итоговую аттестацию. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. В период выделенного времени на промежуточную аттестацию, обучающиеся, по различным причинам не сдавшие в установленные сроки зачеты,могут проходить промежуточную аттестацию. Формы промежуточной аттестации могут быть различными (индивидуальные опросы, тестирование, контрольные работы, защита рефератов или курсовых проектов и т. д.), и определяются рабочими учебными программами.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится не более 1 недели в семестр. Если учебные дисциплины и/или профессиональные модули изучаются концентрировано, то промежуточная аттестация проводиться непосредственно после завершения их освоения. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей допустимо сгруппировать несколько экзаменов в рамках одной календарной недели, при этом следует предусмотреть не менее 2 дней между ними. Это время может быть использовано на самостоятельную подготовку к экзаменам или на проведение консультаций.

**Формы проведения Итоговой аттестации**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов.Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов . К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд или класс, категория по результатам должности служащего профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии Повар,

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении .

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации программы профессиональной подготовки**

**16675 Повар**

| № | Наименование |
|---|---|
| 1 | Информатики |
| 2 | Санитарии и гигиены |
| 3 | Технологии кулинарного и кондитерского производства |
| 4 | Безопасности жизнедеятельности |
| | **ЛАБОРАТОРИИ** |
| 5 | Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий) |
| | **СПОРТИВНЫЕ КОМПЛЕКСЫ** |
| 6 | Спортивный зал |
| 7 | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 8 | Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы |
| | **ЗАЛЫ** |
| 9 | Библиотека |
| 10 | Читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 11 | Актовый зал. |

# График учебного процесса

| Курсы | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | | Июль | | | | Август | | | | Курсы |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 - 5 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 - 2 | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 30 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 - 4 | 5 - 11 | 12 - 18 | 19 - 25 | 26 - 1 | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 - 1 | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 - 29 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 - 3 | 4 - 10 | 11 - 17 | 18 - 24 | 25 - 31 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 - 5 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 - 2 | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 31 | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | |
| 1 | | | | | | | | | | | | УП | УП | УП | УП | УП | УП | К | К | | | | | | | | | | | | УП | УП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | 1 |
| 2 | | | | | | | | | | | | УП | УП | УП | УП | УП | :: | К | К | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ИА | ИА | * | * | * | * | * | * | * | * | * | 2 |

Обозначения:

| Теоретическое обучение | Учебная практика | Производственная практика | Неделя отсутствует | Промежуточная аттестация | Итоговая аттестация | Каникулы |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | УП | ПП | * | :: | ИА | К |

## 2. 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 |
| I | 23,0 | 8,0 | 8,0 | 0,0 | | 13,0 | 39,0 |
| II | 11,0 | 5,0 | 22,0 | 1,0 | 2,0 | 2,0 | 41,0 |
| **Всего** | **34,0** | **13,0** | **30,0** | **1,0** | **2,0** | **15,0** | **80,0** |

**3. План учебного процесса профессионального обучения по профессии 16675 Повар Начало подготовки-2022г.**

| Индекс | | Формы промежуточной аттестации З/Э | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр) | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | максимальная | самостоятельная работа | Обязательная | | | I курс | | II курс | |
| | | | | | всего занятий | в т.ч. лекций | в т.ч. лаб. и практических занятий, вкл. | 11 недель (396 час.) | 12 недель (432 час.) | 11 недель (396 час.) | 22 недели (792 час.) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| | **Обязательная часть учебных циклов** | | **2706** | **0** | **2706** | **603** | **555** | **612** | **792** | **510** | **792** |
| **ГЦ.00** | **ГУМАНИТАРНЫЙ ЦИКЛ** | | **243** | **0** | **243** | **108** | **135** | **119** | **36** | **88** | **0** |
| ГЦ.01 | Основы информационной грамотности | з/-, з/- | 64 | 0 | 64 | 64 | | 34 | | 30 | |
| ГЦ.02 | Основы безопасности жизнедеятельности | з/-, з/- | 68 | 0 | 68 | 34 | 34 | 34 | | 34 | |
| ГЦ.03 | Физическая культура | -/з, з/- | 111 | 0 | 111 | 10 | 101 | 51 | 36 | 24 | |
| **АЦ.00** | **Адаптационный цикл** | | **128** | **0** | **128** | **38** | **90** | **68** | **60** | **0** | **0** |
| АЦ.01 | Коммуникативный практикум | -/-, -/- | 64 | 0 | 64 | 4 | 60 | 34 | 30 | | |
| АЦ.02 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | -/-, -/- | 64 | 0 | 64 | 34 | 30 | 34 | 30 | | |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** | | **2335** | **0** | **2335** | **457** | **330** | **425** | **696** | **422** | **792** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | | **155** | **0** | **155** | **125** | **30** | **58** | **97** | **0** | **0** |
| ОП.01 | Техническое оснащение и организация рабочего места | -/з, -/- | 60 | 0 | 60 | 50 | 10 | 23 | 37 | | |
| ОП.02 | Физиология питания | -/з, -/- | 45 | 0 | 45 | 35 | 10 | 15 | 30 | | |
| ОП.03 | Основы санитарии и гигиены | -/з, -/- | 50 | 0 | 50 | 40 | 10 | 20 | 30 | | |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | | **2180** | **0** | **2180** | **332** | **300** | **367** | **599** | **422** | **792** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **-/-, -/Э(к)** | **1013** | **0** | **1013** | **163** | **130** | **184** | **303** | **166** | **360** |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | -/з, -/- | 72 | 0 | 72 | 42 | 30 | 36 | 36 | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | -/з, Э/- | 221 | 0 | 221 | 121 | 100 | 40 | 87 | 94 | |
| УП.01 | Учебная практика | | 216 | | 216 | | | 108 | 36 | 72 | |
| ПП.01 | Производственная практика | | 504 | | 504 | | | | 144 | | 360 |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | -/-, -/Э(к) | **981** | **0** | **981** | **131** | **130** | **183** | **296** | **142** | **360** |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | -/з, -/- | 72 | 0 | 72 | 42 | 30 | 36 | 36 | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | -/з, Э/- | 189 | 0 | 189 | 89 | 100 | 39 | 80 | 70 | |
| УП.02 | Учебная практика | | 216 | | 216 | | | 108 | 36 | 72 | |
| ПП.02 | Производственная практика | | 504 | | 504 | | | | 144 | | 360 |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | -/-, -/Э(к) | **186** | **0** | **186** | **38** | **40** | **0** | **0** | **114** | **72** |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | -/-, з/- | 36 | 0 | 36 | 16 | 20 | | | 36 | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | -/-, з/- | 42 | 0 | 42 | 22 | 20 | | | 42 | |
| УП.03 | Учебная практика | | 36 | | 36 | | | | | 36 | |
| ПП.03 | Производственная практика | | 72 | | 72 | | | | | | 72 |
| | **ВСЕГО** | | **2778** | | **2778** | | | | | | |
| **ИА** | **Итоговая аттестация (2 нед.)** | | **72** | | | | | | | | 72 |
| **К** | **Консультации** | 4 ч. / 1об. в год | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| **Итоговая аттестация** | | | | | | | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Итоговая аттестация с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.) | **Всего** | дисциплин и МДК | 12 | 10 | 7 | 0 |
| | | учебной практики | 216 | 72 | 180 | 0 |
| | | производств. практики | 0 | 288 | 0 | 792 |
| | | | | | | |
| | | экзаменов | 0 | 0 | 2 | 0 |
| | | зачётов | 2 | 8 | 5 | 0 |

Рассмотрено на заседании МК "Сферы обслуживания и общественного питания", протокол № 6 от 21.04.2023г.

Рассмотрено на заседании МК преподавателей общеобразовательных дисциплин, протокол № 5 от 21.04.2023г.

Руководитель МК СО и ОП _____Бокова Н.А.

Руководитель МК ПОД _____Мартинович Н.В.

Зав.отделением СО _____ Безуглая С.Т.