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

Директор ГАПОУ МО "МИК" _____ *Г.С.Шатило*

«__1__» ____сентября____ 2023г.

Приказ № 341-уд от 24.05.2023г.

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 **19**

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.

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 30 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 16675 Повар 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.

Консультации предусматриваются в объеме 100 часов на каждыйучебный год и не учитываются при подсчете часов учебного времени. Формы проведения консультаций могут быть как групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Гуманитарный цикл

На изучение учебных дисциплин гуманитарного цикла выделено 242 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 аттестации.

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированных зачетов и экзаменов. Зачеты и экзамены проводятся за счет времени, отведенного на образовательную дисциплину или профессиональный модуль. 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 1 дня 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 .

Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	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	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I												0	0	0	0	0	0	=	=													0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=
II												0	0	0	0	0	0	=	=											0	0	0	0	0	0	::	8	8	8	8	8	8	III	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика
- III Итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика					
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	23	11	12				12	6	6	6		6		11	52
II	21	11	10	1		1	12	6	6	6		6	1	2	43
Всего	**44**	**22**	**22**	**1**		**1**	**24**	**12**	**12**	**12**		**12**	**1**	**13**	**95**

3. План учебного процесса профессионального обучения по профессии 16675 Повар. Начало подготовки-2023г.

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля		Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам и семестрам																							
								С препод.				Курс 1												Курс 2											
									в т.ч.			Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4					
												11 (6) нед						12 (12) нед						11 (6) нед						10 (12) нед					
			Экзамены	Дифф. зачеты	Объём ОП	Самост.	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Объём ОП	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Объём ОП	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Объём ОП	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Объём ОП	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация
	1	2	3	5	10	12	14	15	17	18	25	27	29	30	31	32	39	41	43	44	45	46	53	55	57	58	59	60	67	69	71	72	73	74	81
2		Итого час/нед (без учета консультаций в период обучения по циклам)												30						30						30						30			
3		**Обязательная часть учебных дисциплин**		**7**	**406**		**62**	**392**	**102**	**290**	**14**	**76**	**8**	**68**	**6**	**62**		**66**	**6**	**56**	**2**	**54**	**4**	**148**	**24**	**124**	**46**	**78**		**178**	**24**	**144**	**48**	**96**	**10**
13	**ГЦ.00**	**Гуманитарный цикл**		**4**	**242**		**28**	**234**	**42**	**192**	**8**	**34**		**34**	**2**	**32**		**30**		**28**	**2**	**26**	**2**	**108**	**16**	**92**	**24**	**68**		**98**	**12**	**80**	**14**	**66**	**6**
14	ГЦ.01	Основы информационной грамотности		4	**64**		14	62	2	60	2													**32**	8	**32**	2	30		**32**	6	**30**		30	**2**
15	ГЦ.02	Основы безопасности жизнедеятельности		4	**68**		14	66	32	34	2													**34**	8	**34**	20	14		**34**	6	**32**	12	20	**2**
16	ГЦ.03	Физическая культура		24	**110**			106	8	98	4	**34**		**34**	2	32		**30**		**28**	2	26	**2**	**26**		**26**	2	24		**20**		**18**	2	16	**2**
18																																			
19	**АЦ.00**	**Адаптационный цикл**		**3**	**164**		**34**	**158**	**60**	**98**	**6**	**42**	**8**	**34**	**4**	**30**		**36**	**6**	**28**		**28**	**2**	**40**	**8**	**32**	**22**	**10**		**80**	**12**	**64**	**34**	**30**	**4**
20	АЦ.01	Коммуникативный практикум		2	**64**		14	62	4	58	2	**42**	8	**34**	4	30		**36**	6	**28**		28	**2**												
21	АЦ.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		4	**64**		14	62	32	30	2													**32**	8	**32**	22	10		**32**	6	**30**	10	20	**2**
22	АЦ.03	Основы финансовой грамотности		4	**36**		6	34	24	10	2																			**36**	6	**34**	24	10	**2**
29	**П.00**	**Профессиональный учебный цикл**	**1**	**12**	**2018**		**138**	**916**	**600**	**316**	**22**	**484**	**42**	**260**	**172**	**88**	**2**	**704**	**44**	**292**	**184**	**108**	**8**	**412**	**26**	**204**	**134**	**70**	**2**	**556**	**26**	**160**	**110**	**50**	**10**
30																																			
37	**ОП.00**	**Общепрофессиональный цикл**		**7**	**342**		**68**	**328**	**238**	**90**	**14**	**128**	**24**	**102**	**72**	**30**	**2**	**144**	**24**	**114**	**84**	**30**	**6**	**54**	**8**	**44**	**34**	**10**	**2**	**84**	**12**	**68**	**48**	**20**	**4**
38	ОП.01	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	**66**		14	64	44	20	2	**34**	8	**34**	24	10		**32**	6	**30**	20	10	**2**												
39	ОП.02	Физиология питания		2	**56**		12	54	44	10	2							**56**	12	**54**	44	10	**2**												
40	ОП.03	Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности		2	**66**		14	64	44	20	2	**34**	8	**34**	24	10		**32**	6	**30**	20	10	**2**												
41	ОП.04	Основы товароведения		3	**46**		8	44	34	10	2													**46**	8	**44**	34	10	**2**						
42	ОП.05	Охрана труда и техника безопасности		1	**36**		8	34	24	10	2	**36**	8	**34**	24	10	**2**																		
43	ОП.06	Основы деловой культуры		4	**36**		6	34	24	10	2																			**36**	6	**34**	24	10	**2**
44	ОП.07	Основы поиска работы и трудоустройства		4	**36**		6	34	24	10	2																			**36**	6	**34**	24	10	**2**
46																																			
47	**ПМ.00**	**Профессиональные модули**	**1**	**5**	**1676**		**70**	**588**	**362**	**226**	**8**	**356**	**18**	**158**	**100**	**58**		**560**	**20**	**178**	**100**	**78**	**2**	**358**	**18**	**160**	**100**	**60**		**472**	**14**	**92**	**62**	**30**	**6**
49	**ПМ.01**	**Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов**	**1**	**5**	**1676**		**70**	**588**	**362**	**226**	**8**	**356**	**18**	**158**	**100**	**58**		**560**	**20**	**178**	**100**	**78**	**2**	**358**	**18**	**160**	**100**	**60**		**472**	**14**	**92**	**62**	**30**	**6**
51	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	4	2	**596**		70	588	362	226	8	**158**	18	**158**	100	58		**180**	20	**178**	100	78	2	**160**	18	**160**	100	60		**98**	14	**92**	62	30	6
54	УП.01	Учебная практика		24	**720**			720	нед	24		час		**180**	нед	6		час		**180**	нед	6		час		**180**	нед	6		час		**180**	нед	6	
57	ПП.01	Производственная практика		24	**360**			360	нед	12		час			нед			час		**180**	нед	6		час			нед			час		**180**	нед	6	

65		**Учебная и производственная практики**			**1080**			**1080**	**нед**	**36**		**час**		**180**	**нед**	**6**		**час**		**360**	**нед**	**12**		**час**		**180**	**нед**	**6**		**час**		**360**	**нед**	**12**	
67		Учебная практика			**720**			720	нед	24		час		**180**	нед	6		час		**180**	нед	6		час		**180**	нед	6		час		**180**	нед	6	
71		Производственная практика			**360**			360	нед	12		час			нед			час		**180**	нед	6		час			нед			час		**180**	нед	6	
74																																			
77		**Итоговая аттестация**			**36**																									**36**					
78		Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена			**36**			36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед			час		36	нед	1	
79																																			
80		**Консультации**			**200**							**50**						**50**						**50**						**50**					
85																																			
86		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	1	19	**2460**		200	1308	702	606	36	510	50	328	178	150	2	720	50	348	186	162	12	510	50	328	180	148	2	720	50	304	158	146	20
88		Экзамены (без учета физ. культуры)																												**1**					
90		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)										**1**						**7**						**1**						**8**					

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

Руководитель МК ПОД Мартинович Н.В.

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

Руководитель МК СО и ОП Бокова Н.А.

Зав.отделением СО Безуглая С.Т.