

Внесены изменения приказом № 465-уд от 14.08.2024г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ МО "МИИК"



« 1 » сентября 2023 г.

Приказ № 341-уд от 24.05.2023г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Мурманской области

"Мурманский индустриальный колледж"

*наименование профессиональной образовательной организации*

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**43.01.09 "Повар, кондитер"**

*код и наименование профессии*

Группа **22**

Квалификация: **Повар, кондитер**

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.

На базе основного общего образования

Виды деятельности		
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 1.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования.

Данный учебный план разработан в соответствии со следующими документами:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказа Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
3. Приказа Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);
4. Приказа Минпросвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);
5. Приказа Минпросвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178);
6. Приказа Минобрнауки России № 413 от 17.05.2012 «Об утверждении Федерального государственного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
7. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898;
8. Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01 марта 2023 года № 05-592);
9. Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
10. Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

11. Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

**При составлении учебного плана учитывались:**

1. Примерная основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»)
3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

**1.2. Общие положения**

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации – пятидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан исходя из следующего сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861): повар - кондитер.

Форма обучения по образовательной программе может быть временно изменена с очной на очную с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в период действия на территории Мурманской области ограничительных мероприятий (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) на основании решения исполнительного органа государственной власти Мурманской области, осуществляющего функции учредителя, Министерства образования и науки Мурманской области.

**1.3 Структура образовательной программы и учебного плана**

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 61 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (39%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, предусмотрено использование 612 часов на вариативную часть. Для повышения уровня подготовленности студентов профессиональная образовательная организация увеличила объем часов на освоение профессионального учебного цикла:

на введение дополнительных общепрофессиональных дисциплин –162 ч. (Введение в профессию – 38 ч., Рисование и лепка в профессии – 38 ч., Основы расчетов с потребителями – 50 ч. В соответствии с развитием туризма и запросами работодателей с целью расширения спектра профессиональных компетенций, за счет часов вариативной части введен курс «Основы Арктической кухни» в количестве 36 часов.), на увеличение профессиональных модулей-202 ч. (Таблица 1)

Таблица 1.

Наименование циклов и дисциплин	Распределение вариативной части по учебным циклам, часов	
	Увеличение объема обязательных дисциплин	Введение новых дисциплин
ОД.00	0	0
ОП.00	248	162
ПМ.00	202	0
<b>ИТОГО</b>		<b>612</b>

Объем самостоятельной работы и консультаций составляет 358 часов (Таблица 2)

Таблица 2

Наименование циклов и дисциплин	Распределение количества часов по учебным циклам	
	Самостоятельная работа	Проведение консультаций
ОД.00	Учебно-исследовательская и проектная деятельность	144
ОП.00	102	112
ПМ.00		
<b>ИТОГО</b>	<b>102</b>	<b>256</b>

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"-110 недель.  
Учебная практика и производственная практика - 46 недель.

Промежуточная аттестация-6 недель.

Государственная итоговая аттестация-2 недели.

Каникулы-35 недель.

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель за весь срок обучения (Таблица 3)

Таблица 3

Курс	Всего, недель	1 семестр (зимние каникулы), недель	2 семестр (летние каникулы), недель
I	11	2	9
II	11	2	9
III	11	2	9
IV	2	2	
<b>Всего</b>		<b>35</b>	

Учебный процесс состоит из обязательной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы и включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Объем учебной нагрузки обучающегося включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет 36 академических часов в неделю.

Самостоятельная работа обучающихся составляет около 3 процентов от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

На консультации для обучающихся выделяется около 4 процентов времени, отведенного на дисциплину. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. (Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.)

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Практическая подготовка в виде учебной и производственной практики проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Доля практик составляет 43 процента от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная и производственная практики в объеме 46 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам (Таблица 4)

Таблица 4

	Учебная практика			Производственная практика		
	Всего, недель	1 семестр, недель	2 семестр, недель	Всего	1 семестр, недель	2 семестр, недель
I	2		2	0		
II	2	1	1	3		3
III	7	3	4	8		8
IV	3	3		21		21
<b>Всего</b>	<b>14</b>			<b>32</b>		

#### 1.4. Общеобразовательный цикл

Руководствуясь рекомендациями Министерства образования и науки Российской Федерации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, данный рабочий учебный план составлен с учетом обязательной нагрузки по **естественнонаучному профилю** получаемого профессионального образования.

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 недель
- промежуточная аттестация - 3 недели
- каникулярное время - 22 недели

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, учебное заведение распределяет на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования студенты изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы:

*1. Базовые учебные дисциплины:*

- русский язык
- литература;
- история;
- обществознание;
- география;
- иностранный язык;
- информатика;
- физическая культура;
- основы безопасности жизнедеятельности;
- физика;
- биология.

*2. Профильные учебные дисциплины:*

- математика;
- химия.

*3. Элективный курс:*

- основы финансовой грамотности.

### **1.5. Порядок аттестации студентов**

Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех общих и профессиональных компетенций в соответствии с сочетанием квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, установленных ФГОС СПО.

Оценка качества освоения программ учебных дисциплин **общеобразовательного цикла** осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль учебных дисциплин общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация учебных дисциплин общеобразовательного цикла (**3 недели**) проводится в форме зачетов и экзаменов: зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

По дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Биология» и по дисциплине «Химия», изучаемой с учетом получаемой профессии СПО.

Оценку **общих компетенций**, указанных в федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования, по каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем междисциплинарного курса, мастера производственного обучения по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ППКРС в форме наблюдения и оценки (интерпретации):

- на теоретических занятиях;
- на лабораторных и практических занятиях;
- при выполнении самостоятельной работы;
- на учебной и производственной практике;
- при участии в общественной, спортивной, научно-исследовательской деятельности колледжа;
- при выполнении обучающимся внутреннего распорядка колледжа.

Оценка качества освоения программ учебных дисциплин **общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов, профессиональных модулей** профессионального цикла включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию (3 недели) и государственную итоговую аттестацию, проводимую в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (**2 недели**).

Текущий контроль проводится по изученным темам учебных дисциплин и междисциплинарным курсам, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. По выполненным лабораторным и практическим работам – в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

Учебные дисциплины общепрофессионального цикла, междисциплинарные курсы, профессиональные модули завершаются следующими формами промежуточной аттестации:

- по дисциплинам профессионального цикла – дифференцированный зачет, экзамен;
- по дисциплине «Физическая культура» – дифференцированный зачет.
- по профессиональным модулям – экзамен по модулю, квалификационный экзамен;
- по составным элементам программы профессионального модуля: междисциплинарный курс – дифференцированный зачет или экзамен, учебная и производственная практика – дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ учебных дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренных на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение

экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация не планируется на каждый семестр.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, он может проводиться на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если два экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусматриваются не менее одного дня.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Перечень дисциплин по каждой форме аттестации определяется администрацией ГАПОУ МО «МИК».

### **1.6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по программе ШКРС 43.01.09 Повар, кондитер**

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой.

Перечень специальных помещений.

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс.** Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

#### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал.

Материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения определяется на основе Примерной основной образовательной программы.





