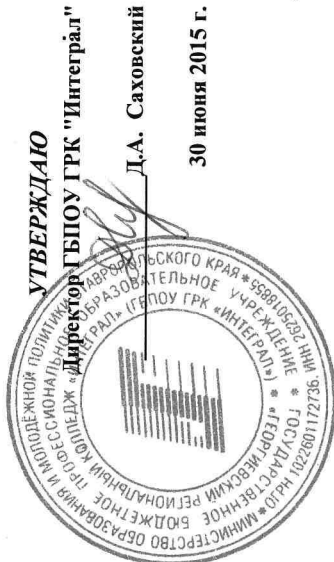


Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ "ИНТЕГРАЛ"



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения

по профессии рабочего

№ 93

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Квалификация: *Изготовитель пищевых полуфабрикатов 3 разряда*

Форма обучения: *Очная*

Нормативный срок обучения: *10 месяцев*

на базе: *разноразовного, коррекционного образования*

2. График учебного процесса

Курс	сентябрь		октябрь		ноябрь		декабрь		январь		февраль		март		апрель		май		июнь		июль		август		Обучение по дисциплинам и межцеховым курсам	Учебная практика	Промежуточная аттестация	Гос. итоговая аттестация	Каникулы	Всего
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10						
К																														
У																														
Р																														
С																														
Б																														
И																														
Итого																														

Обозначения: Теоретическое обучение

Учебная практика

Производственная практика

Промежуточная аттестация

Государственная итоговая аттестация

Каникулы



1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и межцеховым курсам	Учебная практика	Промежуточная аттестация	Гос. итоговая аттестация	Каникулы	Всего
К						
У						
Р						
С						
Б						
И	22,8	7,2	9	1	2	43,0
Итого	23	7,2	9	1	2	43,0

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по семестрам			Всего часов			Учебная нагрузка обучающегося				Распределение нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)										
		по семестрам		Зачетов	по модулям и дисциплинам	Максимальная	в том числе			1 курс				2 семестр								
		С экзаменов	Дифференцированных зачетов				Самостоятельная учебная работа	Всего занятий	Лекций, уроков	лаб. раб., прак. занятия, семинаров	Максимальная		аудиторная		Самостоятельная	аудиторная		в том числе				
		3	4	5	7	8					9	10	11	12		13	17 нед.	ТО	ЛПЗ	Всего	ТО	ЛПЗ
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	13	25	26	27	28	29	31	32	33	34	35	36
ОД.00	Дисциплины, профессиональные модули и МДК	1	5	0	1679	582	1097	365	732	362	370											
	Общеобразовательный цикл				346	0	346	115	231	17	214											
ОД.01	Русский язык						51	17	34	0	34	51	17	34	0	34						
ОД.02	Развитие речи						39	13	26	0	26						39	13	26	0	26	
ОД.03	Основы вычислительных навыков						51	17	34	0	34	51	17	34	0	34						
ОД.04	Основы безопасности на дорогах						25	8	17	17	0	25	8	17	17							
ОД.05	Лечебная физическая культура						180	60	120	0	120	102	34	68	0	68	78	26	52	0	52	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				372	0	372	124	248	190	58											
ОП.01	Основы санитарии, гигиены, физиологии питания, товароведения продовольственных товаров						102	34	68	60	8	102	34	68	60	8						
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места						90	30	60	46	14	51	17	34	26	8	39	13	26	20	6	
ОП.03	Калькуляция и учет						51	17	34	26	8	51	17	34	26	8						
ОП.04	Культура профессионального общения						39	13	26	16	10						39	13	26	16	10	
ОП.05	Социальная адаптация и основы поиска работы						90	30	60	42	18	51	17	34	24	10	39	13	26	18	8	
П.00	Профессиональный цикл	1	5	0	961	582	379	126	253	155	98											
ПМ.00	Профессиональные модули	1	5	0	961	582	379	126	253	155	98											
ПМ.01	Приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции	2			961	582	379	126	253	155	98											
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции	1,2					379	126	253	155	98	204	68	136	90	46	175	58	117	65	52	
УП.01	Учебная практика по приготовлению полуфабрикатов для кулинарной продукции	1,2					258															
ПП.01	Производственная практика по приготовлению полуфабрикатов для кулинарной продукции	2					324															324
Всего	ВСЕГО	1	5	0	1679	582	1097	365	732	362	370	688	229	561	243	216	409	136	429	119	154	324
ГИА	Государственная итоговая аттестация						49,45	16,45	33,00			49,46	16,46	33,00			49,44	16,44	33,00			36,00
Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год		ВСЕГО в неделю																				
		дисциплин и МДК																				
		учебной практики																				
		производственной практики																				
		экзаменов																				
		дифференцированных зачетов																				
		зачетов																				
		дифференц зачетов (без учета физкультуры и практик)																				
		зачетов (без учета физкультуры и практик)																				
Итого		459																				
Итого		102																				
Итого		0																				
Итого		1																				
Итого		3																				
Итого		0																				
Итого		1																				
Итого		0																				

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии 12901 «Кондитер»

№	Наименование
	Кабинеты
1	Технологии кулинарного производства
2	Русского языка и литературы
3	Математики
	Лаборатории
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
	Учебный кулинарный цех

№	Наименование
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной программы профессионального обучения (далее ОППО) ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж «Интеграл», г. Георгиевск (далее по тексту – колледж) разработан на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;
- письма Министерства образования Российской Федерации от 01 октября 1993 г. №169-м «Об организационном и методическом обеспечении подготовки в учреждениях начального профессионального образования Минобразования России инвалидов и подростков, имеющих недостатки в физическом или умственном развитии»;
- письма Министерства образования Российской Федерации от 30 ноября 1999 г. №27/777 «Об особенностях организации начального профессионального образования для обучающихся воспитанников с отклонениями в развитии»;
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированным Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 года);
- квалификационной характеристики по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированным в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) в редакции приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 года № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291 (зарегистрированным в Минюст России 14 июня 2013 года, рег. № 28785);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306);

- Устава колледжа;

- локальных актов колледжа;

с учетом:

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page_id=774 - Загл. с экрана.

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ОППО по профессии вводится в действие с 01 сентября 2015 года и предусматривает обучение лиц на базе равноуровневого, коррекционного образования.

Нормативный срок обучения – 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МК), учебной и производственной практики, время государственной (итоговой) аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе ФГОС по профессии.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение, производственное обучение в условиях предприятия), производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. Наполняемость учебных групп 10-12 человек.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения и учебной практики составляет 33 часа в неделю. Объем обязательных учебных занятий в период производственной практики составляет 36 часов в неделю.

Объем максимальной учебной нагрузки в переводе на теоретическое обучение – 49,45 часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Лечебная физическая культура» еженедельно по 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, которая реализуется за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях, клубах.

При реализации каждого ПМ предусмотрена УП и (или) ПП, которая организуется в соответствии с Положением, указанным в пп. 5.1. УП, как правило, проводится в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах и в других подразделениях колледжа, ПП, как правило, проводится в организациях,

предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм. УП и ПП могут также проводиться в организациях (предприятиях и учреждениях) на основе договоров между организацией и колледжем.

Все УД и МДК реализуются рассредоточено. УП проводится рассредоточено, а именно, в 1-ом семестре УП проводится на 9-й неделе 6 часов, с 10 по 17 недели по 12 часов в неделю, во 2-ом семестре УП проводится по 12 часов в неделю.

ПП для ПМ проводится концентрированно в конце 2-го семестра.

Практикоориентированность настоящей ОППО по профессии составляет 72,45%.

5.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ОППО по профессии сформирован в соответствии с письмом Министерства образования Российской Федерации от 01 октября 1993 г. №169-м «Об организационном и методическом обеспечении подготовки в учреждениях начального профессионального образования Министерства России инвалидов и подростков, имеющих недостатки в физическом или умственном развитии».

5.4. Формы проведения консультаций

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых по мере необходимости в течение всего периода обучения по расписанию консультаций (вне расписания обязательных занятий). Если по УД, МДК или ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом 2 часа.

5.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. По каждому ПМ при его завершении проводится экзамен (квалификационный). Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой УД, МДК и ПМ указаны в учебном плане и рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при текущей и промежуточной аттестации определяются отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». По УД оценка осуществляется только при текущем контроле, итоговая оценка по УД определяется как средняя за весь период изучения УД. Все дифференцированные зачеты проводятся за счет часов МДК, УП, ПП.

Аттестация по итогам ПП проводится с учетом отзыва руководителя практики от организации, предприятия, учреждения и дневника практики обучающегося.

В колледже для текущей аттестации учебной деятельности студентов применяется многобалльная, рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения УД, МДК;

оценка компетенций обучающихся.

Т.к. в ОППО предусматривается изучение одного ПМ, то экзамен (квалификационный) по ПМ проводится как государственная (итоговая) аттестация

5.6. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников колледжа, утвержденным директором колледжа.

Государственная (итоговая) аттестация состоит из:

- выполнения выпускной практической квалификационной работы по профессии в пределах требований ФГОС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» и квалификационной характеристики по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;

- защиты выпускной практической квалификационной работы.

Итогом государственной (итоговой) аттестации является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой/ не освоен». При этом присваивается соответствующая квалификация по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

На защиту выпускной практической квалификационной работы одному обучающемуся выделяется 0,5 часа каждому члену ГАК (всего не более 2,5 часа).