

Министерство образования Ставропольского края

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ГРК "Интеграл"

Саховский Д.А.

01 декабря 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной образовательной программы профессионального обучения программа профессиональной подготовки по профессии

№ 231

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Квалификация: *Изготовитель пищевых полуфабрикатов 3 разряда*

Форма обучения: *Очная*

Нормативный срок обучения: *10 месяцев*

на базе: *коррекционного образования*

2. График учебного процесса

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

ГРК	сентябрь				29	октябрь			27	ноябрь				декабрь				29	январь			26	февраль			23	март				30	апрель			27	май				июнь				29	июль			27	август																
	1	8	15	22	IX	6	13	20	X	3	10	17	24	1	8	15	22	XII	5	12	19	I	2	9	#	II	2	9	16	23	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	1	8	15	22	VI	6	13	20	VII	3	10	17	24													
	7	14	21	28	5	#	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	#	III	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30													
I								#										=	=							#																																							

Обозначения:

Теоретическое обучение



Учебная практика



Производственная практика



Промежуточная аттестация



Государственная итоговая аттестация



Каникулы



ГРК	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Гос. итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I	22.8	7.2	9	1	1	2	43.0
Всего	23	7.2	9	1	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)													
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	по модулям и дисциплинам с учетом практики	по практике	Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			1 курс										
									Всего занятий	Лекций, уроков	лаб. раб., практ. занятий, семинаров	1 семестр		2 семестр		максимальная	самостоятельная	аудиторная		УП и ПП		
												всего	в том числе	всего	в том числе			ТО	ЛПЗ		ТО	ЛПЗ
17 нед.	ТО	ЛПЗ	максимальная	самостоятельная	13 нед.	ТО	ЛПЗ	9 нед.														
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	13	25	26	27	28	29	31	32	33	34	35	36
Дисциплины, профессиональные модули и МДК		1	5	0	1679	582	1097	365	732	362	370											
АУД.00	Адаптационный учебный цикл				346	0	346	115	231	17	214											
АУД.01	Русский язык						51	17	34	0	34	51	17	34	0	34						
АУД.02	Коммуникативный практикум						39	13	26	0	26						39	13	26	0	26	
АУД.03	Основы вычислительных навыков						51	17	34	0	34	51	17	34	0	34						
АУД.04	Основы безопасности на дорогах						25	8	17	17	0	25	8	17	17							
АУД.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						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, товароведение продовольственных товаров						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								102					156			
ПП.01	Производственная практика по приготовлению полуфабрикатов для кулинарной продукции		2			324																324
ВСЕГО		1	5	0	1679	582	1097	365	732	362	370	688	229	561	243	216	409	136	429	119	154	324
ВСЕГО в неделю							49.45	16.45	33.00			49.46	16.46	33.00			49.44	16.44	33.00			36.00
ИА	Итоговая аттестация																					
Консультации 30 часов на группу на учебный год		Всего		дисциплин и МДК								459				273						
				учебной практики								102				156				0		
Государственная (итоговая) аттестация		Всего		производственной практики								0				0				324		
				экзаменов								0				1						
Квалификационный экзамен с 22.06 по 28.06 (всего 1 нед.)		Всего		дифференцированных зачетов								2				3						
				зачетов								0				0						
Выполнение выпускной практической квалификационной работы		Всего		дифференц зачетов (без учета физкультуры)								2				3						
				зачетов (без учета физкультуры)								0				0						
Проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований		Всего										0				0						

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии
12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

№	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 адаптированной образовательной программы

Настоящий учебный план адаптированной образовательной программы профессионального обучения (далее АОП ПО) 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 Минобрнауки России инвалидов и подростков, имеющих недостатки в физическом или умственном развитии»;
- письмо> Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898);
- квалификационной характеристики по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 (ред. от 24.04.2024) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211).

- Устава колледжа;
- локальных актов колледжа;

с учетом:

- методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план АОППО по профессии вводится в действие с 01 сентября 2026 года и предусматривает обучение лиц на базе 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 МДК), учебной и производственной практики, время 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 8-12 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 рассредоточенно. УП проводится рассредоточенно, 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 АОППО 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 Минобразования России инвалидов и подростков, имеющих недостатки в физическом или умственном развитии».

5.4. Формы проведения консультаций

Всего по учебному плану на всю группу выделяется 30 часов консультаций.

24 часа консультаций 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.

Перед квалификационным экзаменом проводится групповая консультация объемом 4 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 может применяться 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.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный день за счет дней промежуточной аттестации проводится экзамен (квалификационный), на котором представители работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по профессии рабочих. Итогом

проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен». На экзамен квалификационный выделяется 12 часов для оплаты членам комиссии.

5.6. Формы проведения итоговой аттестации

Формы и порядок проведения итоговой аттестации определяется Положением об итоговой аттестации выпускников колледжа по основным программам профессионального обучения, утвержденным директором колледжа.

Итоговая аттестация состоит из:

- выполнения выпускной практической квалификационной работы в пределах требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Итогом итоговой аттестации является однозначное решение о присвоении соответствующей квалификации по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

На квалификационный экзамен на всю группу выделяется 6 часов каждому члену аттестационной комиссии (всего 18 часов на 3 члена комиссии).