

Утверждаю

Директор _____

БОУ ОО СПО «Омский техникум
мясной и молочной промышленности»

« ____ » _____ 20 __ г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
**БОУ ОО СПО «Омский техникум мясной и молочной
промышленности»**
по профессии

19.01.11 Изготовитель мороженого

Базовой подготовки
на 2014-2015 учебный год

Квалификация: варщик, вафельщик,
глазировщик мороженого и сырков, закальщик
мороженого, фризерщик

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения: 2 года 5 месяцев

на базе основного общего образования с
получением среднего общего образования.

4. Пояснительная записка

Учебный план Бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Омской области «Омский техникум мясной и молочной промышленности» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.11 Изготовитель мороженого, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 795 от 02.08.2013 года, зарегистрированного в Минюсте РФ 20.08.2013г. № 29664, Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ; Федеральных базисных и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки от 29.05.2007 г. № 03-1180); разъяснения Минобрнауки России по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС начального профессионального и среднего профессионального образования от 27.08.2009 г., Приказа Министерства образования и науки РФ № 464 от 14.06.2013г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО» (п.11, 18, 23,25,26,27,28,32,33.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО 19.01.11 Изготовитель мороженого предусматривает изучение следующих учебных циклов: *общеобразовательного, общепрофессионального, профессионального;* разделов: *физическая культура, учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.*

Обязательная часть ППКРС состоит не только из общего объёма времени, указанного в ФГОС, но и вариативной части (144 часа), что дает возможность расширения, углубления подготовки определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин (10) и профессиональных модулей (3): *ПМ.01. Изготовление основных компонентов мороженого, ПМ.02.Изготовление дополнительных компонентов мороженого, ПМ.03.Изготовление готовой продукции, с соответствующими присваиваемой квалификации. В состав профессиональных модулей входят междисциплинарные курсы: МДК 01.01Технология изготовления основных компонентов мороженого, МДК 02.01. Технология изготовления дополнительных компонентов мороженого, МДК 03.01.Технология Технология изготовления готовой продукции*

мороженого и глазированных сырков. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика и производственная практика. Учебным планом предусмотрена рассредоточенная учебная практика и в основном концентрированная производственная практика в течение последних недель обязательного обучения. Виды работ, выполняемые в процессе учебной практики и производственной практики приведены в соответствующих разделах профессиональных модулей.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС профессии 19.01.11 Изготовитель мороженого предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», объём часов составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), согласно ФГОС СПО профессия 19.01.11 Изготовитель мороженого – составляет по учебному плану БОУ СПО ОО «Омский техникум мясной и молочной промышленности», из них техникум имеет право использовать 70% учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» на изучение основ военной службы или на освоение основ медицинских знаний.

В основу реализации ППКРС положен модульно - компетентностный подход, обеспечивающий индивидуальные образовательные траектории за счёт высокого уровня практикоориентированности обязательной учебной нагрузки и самостоятельной работы во внеаудиторное время.

Разработка ППКРС осуществлялась на основе следующей нормативной базы:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 29.12.2012г № 273 - ФЗ;
- ФГОС по профессии СПО 19.01.11 Изготовитель мороженого, утвержденный приказом Минобрнауки России от 02.08.2013г. № 795;
- Разъяснениями Минобрнауки России по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО, данными в письме от 20.10.2010 г. № 12-696;
- Федеральные базисные и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки от 28.2008 г. № 241 и от 30.08.2010 г. № 889);
- Федеральные базисные и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки от 29.05.2007 г. № 03-1180);
- разъяснения Минобрнауки России по формированию примерных программ учебных дисциплин НПО и СПО на основе ФГОС

- начального профессионального и среднего профессионального образования от 27.08.2009 г;
- разъяснения Минобрнауки России по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС начального профессионального и среднего профессионального образования от 27.08.2009г.
 - Приказа Министерства образования и науки РФ № 464 от 14.06.2013г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО» (п.11, 18, 23,25,26,27,28,32,33),

Количество разделов программ по каждому из профессиональных модулей принято равным количеству профессиональных компетенций. Исходя из особенностей построения структуры ППКРС и логики последовательности освоения учебного материала, разделы расположены в том же порядке, в котором расположены профессиональные компетенции в требованиях ФГОС к результатам освоения ППКРС.

Содержание тем разделов разрабатывалось, исходя из требований ФГОС к знаниям, умениям, приобретаемого практического опыта, изучение и освоение которых необходимо для безусловного формирования у выпускников профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК). Для обеспечения соответствия профессиональных компетенций (ПК) выпускников современному уровню, содержание тем разделов разрабатывалось с учётом результатов мониторинга развития технологических процессов перерабатывающей промышленности, с учетом технологического оборудования, требующихся для использования в профессии Изготовитель мороженого.

Продолжительность учебной недели составляет, согласно Приказа Министерства образования и науки РФ № 464 от 14.06.2013г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО» (п.28) - 36 академических часов в неделю; продолжительность учебных занятий составляет 45 минут. Максимальный объем нагрузки – 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной программы.

На каждый учебный год предусмотрены консультации в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, т. е. в среднем объёме 100 часов, т.е. 250 часов на срок обучения 2 года 5 месяцев (из них 50 часов – консультации к письменным экзаменационным работам). Формы проведения консультаций различны (групповые, индивидуальные, письменные, устные) и определяются преподавателем БОУ СПО ОО

«Омский техникум мясной и молочной промышленности». Формы и процедуры текущего контроля знаний обучающихся отражены в программах учебных дисциплинах, профессиональных модулях и междисциплинарных курсах. Зачеты, дифференцированные зачеты, контрольные работы по учебным дисциплинам проводятся за счёт времени обязательной аудиторной нагрузки.

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества и уровня освоения, подготовки обучающихся осуществляется за счет фонда оценочных средств (ФОС), позволяющих оценить знания, умения и освоенные общие и профессиональные компетенции за время теоретического и практического обучения.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются БОУ СПО ОО «Омский техникум мясной и молочной промышленности» и фиксируются в учебном плане.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Общая продолжительность каникул на курсе обучения составляет не менее 10 недель из них в зимний период – 2 недели.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ № 464 от 14.06.2013г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО» (п.11, 18, 23,25,26,27,28,32,33). Общеобразовательный цикл завершается промежуточной аттестацией обучающихся.

Общеобразовательные дисциплины изучаются на 1 курсе (1 семестр – 192 часов, 2 семестр – 249 часов), на 2 курсе (3 семестр – 303 часов, 4 семестр – 289 часов) на 3 курсе (5 семестр – 89 часов), промежуточная аттестация – 3 недели (4 семестр – 2 недели, 5 семестр - 1 неделя).

При проведении учебных занятий по «Иностранному языку», «Информатике и ИКТ» (во время проведения практических занятий) осуществляется деление группы на две подгруппы при наполняемости 25 и более человек (п.1.10. Приказа № 856 от 03.09.2012г.).

Учебные дисциплины по количеству часов в основном соответствуют количеству часов, предусмотренных Федеральным базисным учебным планом (Приказ Минобразования РФ от 09.03.2004г. № 1312), т.к. изучаются на базовом уровне.

Учитывая рекомендации работодателей и требования современного рынка труда БОУ СПО ОО «Омский техникум мясной и молочной промышленности» ввел учебные дисциплины отсутствующие в учебном плане:

- **«Адаптация на рынке труда» (32 часа)**, целью которой является ознакомление обучающимися важнейших требований развития рынка труда в Омской области и Российской Федерации, а также адаптацию выпускника в соответствии с требованиями современного рынка труда и работодателей при устройстве на работу;

- **«Основы менеджмент и маркетинга» (40 часов)**, **«Предпринимательская деятельность» (56 часов)**, направленные на общее развитие обучающихся и удовлетворение их интересов к различным областям знаний, важнейшими способами применения знаний по учебной дисциплине на практике, развитие их интереса к профессиональной деятельности, приобретение знаний и навыков для успешного продвижения и повышение конкурентноспособности на рынке труда.

- **«Охрана труда» (32 часа)** Основными целями этой дисциплины является: изучение основ трудового законодательства, общих вопросов по охране труда, производственной санитарии, по технике безопасности, пожарной технике и пожарной безопасности на производстве, ознакомление с действующими нормами, правилами, инструкциями, ГОСТами и требованиями по технике безопасности, производственной санитарии и пожарной профилактики на предприятии.

Дисциплины образовательного учреждения обязательны для обучающихся профессии «Изготовитель мороженого» и поэтому включаются наряду с часами федерального и регионального компонентов в обязательную учебную нагрузку.

Расписание учебных занятий составляется в соответствии с учебным планом.

При реализации учебного плана в качестве основной учебной литературы используются учебники, утвержденные Министерством образования и науки РФ федеральных перечней учебников, рекомендуемых к использованию в

образовательном процессе, реализующем программы среднего общего образования.

Формирование вариативной части ППКРС

С учётом мнения работодателей, обусловленного потребностью в высококвалифицированных рабочих, возникла необходимость в расширении профессиональных компетенций изготовителя мороженого в части умений более эффективного использования современных требований к перерабатываемому производству. В связи с этим, время, отведенное стандартом на вариативную часть, использовано для углубления и повышения качества подготовки в следующих объёмах:

вариативная часть ППКРС в количестве 144 часа распределена на профессиональный цикл следующим образом:

- по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла:

ОП.10.Адаптация на рынке труда – 32 часа

ОП.05.Основы менеджмента и маркетинга – 40 часов

ОП.09. Предпринимательская деятельность – 56 часов

ОП.08 Охрана труда – 32 часа (16 часов за счет вариативной части и 16 часов за счет резерва часов по ООД)

Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины, профессиональные модули, обязательной части ППКРС, выделение времени на дополнительные учебные дисциплины за счет вариативной части и резерва часов по общеобразовательной подготовке (343 часа) введено с целью освоения обучающимися дополнительных знаний и умений, профессиональных компетенций, практического опыта, определенных при участии работодателей.

Учебная практика в объёме 108 часов, входящая в состав профессиональных модулей ПМ. 01.(36 часов), ПМ. 02. (36 часов), ПМ.03. (36 часов), осуществляется рассредоточено в течение 1, 2 и 4-го семестров в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Производственная практика в объёме 576 часов, входящая в состав профессиональных модулей ПМ. 01.(144 часа), ПМ. 02. (216 часов), ПМ.03. (216 часа) содержание которой дифференцировано в разделах профессиональных модулей, осуществляется рассредоточено в течение 2,4 и

5-го – го, семестров в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Формы проведения промежуточной аттестации

Дисциплины общеобразовательного цикла, изучаемые на протяжении 1, 2, 3, 4, 5 семестров предусматривают зачеты, дифференцированные зачеты в конце каждого семестра. В 4 семестре предусмотрена промежуточная аттестация (2 недели) в виде экзаменов: Математика (письменно), Русский язык (письменно), Физика (устно). Дисциплины профессионального и общепрофессионального циклов, изучаемые на протяжении нескольких семестров предусматривают форму аттестации в виде зачетов, дифференцированных зачетов или экзаменов. При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), способствующий проверке сформированности профессиональных и общих компетенций, готовности обучающихся к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в ФГОС раздел «Требования к результатам освоения ППКРС». Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен,/ не освоен». При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен.

Всего учебный план предусматривает проведение 16-и экзаменов, выделенных ФГОС для проведения промежуточной аттестации.

В 1-ом семестре обучения проводятся 3 экзамена, , 2-й семестр 2 экзамена, 4-й семестр – 5 экзаменов, 5-й семестр - 2 экзамена, из них 3 экзамена квалификационных:

ПМ.01 «Изготовление основных компонентов мороженого»;

ПМ.02 «Изготовление дополнительных компонентов мороженого»;

ПМ.03 «Изготовление готовой продукции»;

Текущий контроль предусматривает проведение лабораторных, практических и контрольных работ, а также тестирование обучающихся по изученным темам, что позволяет проверять сформированность у них профессиональных компетенций. Проводится в устной и письменной формах различного вида в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Темы работ указаны в рабочей программе.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины;
- оценка компетенций обучающихся.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица 1).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождения учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППКРС.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются БОУ СПО ОО «Омский техникум мясной и молочной промышленности» на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО.