

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель технологической
группы ООО "ТРИЭР-СИБИРЬ"

А.А. Шлык



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ НСО "НКПИП"
Романченко М.К.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области "Новосибирский колледж
пищевой промышленности и переработки"

наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднего общего образования

На базе

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 373

1 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	29 июн - 5 июл				6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг				3-9	10-16	17-23
I																	0	8	8	::	=	=														0	0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=																				
II																	0	8	8	::	=	=														0	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=																		
III																				::	=	=														0	0	8	8	8	8	X	X	X	X	△	△	△	△	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*													

Обозначения:

- | | | | | | |
|-----------------------------|--|----------------------------|--|------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | <input type="checkbox"/> 0 | Учебная практика | <input type="checkbox"/> △ | Подготовка к государственной итоговой аттестации |
| <input type="checkbox"/> :: | Промежуточная аттестация | <input type="checkbox"/> 8 | Производственная практика (по профилю специальности) | <input type="checkbox"/> III | Государственная итоговая аттестация |
| <input type="checkbox"/> = | Каникулы | <input type="checkbox"/> X | Производственная практика (преддипломная) | <input type="checkbox"/> * | Неделя отсутствует |

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего			
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подгото- товка	Прове- дение					
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					Всего	1 сем	2 сем
I	30	1080	13	468	17	612	2	1	1	3	1	2	6	2	4					11	52	
II	30	1080	13	468	17	612	2	1	1	2	1	1	8	2	6					10	52	
III	24	864	16	576	8	288	1	1		2		2	4		4		4		4	2	2	43
Всего	84	3024	42	1512	42	1512	5	3	2	7	2	5	18	4	14	4	4	4	2	23	147	

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	МДК.06.01 Технологии приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
				[2]	МДК.06.02 Технология деления теста и формование тестовых заготовок
				[2]	МДК.06.03 Технология разделки мучных кондитерских изделий
				[2]	МДК.06.04 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Инженерной графики
6	Технической механики
7	Технологии изготовления хлебобулочных изделий
8	Технологического оборудования хлебопекарного производства
9	Технологии производства макарон
10	Технологического оборудования макаронного производства
11	Технологии производства кондитерских сахаристых изделий
12	Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Электротехники и электронной техники
4	Автоматизации технологических процессов
5	Метрологии и стандартизации
	Учебная пекарня:
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

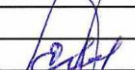

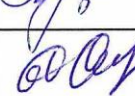
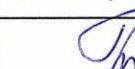
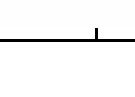


Пояснения

1. Пояснительная записка 1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ГАПОУ НСО "Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки" (далее - колледж) разработан на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 373. 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий · дата начала занятий - 01 сентября текущего учебного года; · нормы учебной нагрузки обучающихся: максимальный объем учебной нагрузки - 54 час. в неделю; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки - 36 час. в неделю; · продолжительность учебной недели (шестидневная); · продолжительность учебных занятий и наличие сгруппированных занятий по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю (90 академических минут сгруппированных по 45 минут парами занятий); · организация консультаций: объем консультаций предусматривается из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

1.3. Формирование вариативной части ОПОП Вариативная часть в объеме 900 часов распределена следующим образом: ·Общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 20 час. (ОГСЭ.02 История - 20 час.); ·Математический и естественнонаучный цикл - 51 час.; ·Профессиональный цикл - 829 ч. (Общепрофессиональные дисциплины - 668 ч., Профессиональные модули - 161 ч.)

1.4. Организация промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся: · Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий определяется календарным учебным графиком , являющего неотъемлемой частью настоящего учебного плана. При освоении ОПОП применяются зачеты (в том числе дифференцированные зачеты с выставлением балльных отметок) и экзамены (в том числе экзамены по каждому профессиональному модулю). Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики (по профилю специальности) в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.; · Формы государственной итоговой аттестации (далее – ГИА), в т. ч. обязательные (установленные ФГОС) - выпускная квалификационная работа. Количество недель на проведение ГИА - 6 недель, в том числе 4 недели на выполнение выпускной квалификационной работы.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-производственной работе		А.В. Чупина
Заведующий учебной частью		Е.А. Горбатов
Методист		О.Ю. Кончакова
Старший мастер		Л.М. Князькова
Председатель ЦК "ОГСЭ и Профессиональный цикл по профессиям 19.01.09, 19.01.10, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08"		О.М. Серова
Председатель ЦК "Общеобразовательных, математических и общих естественнонаучных дисциплин"		О.М. Серова
Председатель ЦК "ОПД и Профессиональный цикл по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03"		Г.А. Кабанцова