Руководитель технологической группы ООО ПРИЭР-СИБИРЬ

З.А. Пынк

ТРИЗР
СИБИРЬ

Ы

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ НСО "НКППиП"

Романченко М.К.

приказ от 20.08. 2021

Nº 270

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.07	Кондитер сахаристых	изделий				
КОД	наименование профессии					
			OCH	новного общего с	образования	
			Уровень образова	ния, необходимый для	приема на обучение по ППКРС	
квалификация:	изготовитель конфет	- машинист рас	фосовочно-упаковочны	х машин		
форма обучения	Очная	Срок получ 	ения СПО по ППКРС	2г 10м	год начала подготовки по УП	2021
профиль получаемого проф	рессионального образова	ания	технологический			
			при реализации программы	среднего общего обра	азования	
Приказ об утверждении ФГС	ОС от	02.08.2013	№ 789			

1 Календарный учебный график

		Сен	тябі	рь		(Октя	брь			Ноя	абры	Ь			Ден	кабן	рь		L	Ян	вар	Ъ		4	Ревр	аль			N	Иар	Т	╝.	_ L	Αп	ірел	Ь			M	1ай			V	1юн	Ь		_		Июл	Ъ			A	вгуст	Γ	
Курс	1 - 7	8 - 14	١.,	- 1	1 4	6 - 12	- 1	20 - 26	Ļ	3 - 6		1	1	- 1	1 - 7	8 - 14		17 - CT	07 - 7	<u>ā</u>	`` I	12 - 18	- 1	њ - 1 фе	2 - 8	9 - 15	- 1	eB - 1 Ma	2 - 8	· [],		16 - 22	ר ד	<u>a</u>	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	- 1	18 - 24		1 - 7	8 - 14	+T - 0	1	22 - 28	29 июн - 5 ию	- 11	- 1	20 - 26	Q	3 - 9	- 1	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	- 5	6	7	8	9	1	0 1	1	12	13	14	15	1	6 1	7 1	8	19	20	21	22	23	3 24	1 2	5 26	5 2	7 2	8 2	29 3	30	31 3	32	33	34	35	36	37	38	39	9 40) 4	1 4	12	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I																		ļ	4	К	К																						У	′ Г	1	П	Α	К	К	К	К	К	К	К	К	K	
II																		1	4	К	К																	У	У	П	П	П	Γ	Ι	1	П	Α	К	К	К	К	К	К	К	К	K	
III								У	′ у	′)	/ [П	П	П	П	П	Γ	1 /	١	К	К	К	У	У	П	П	Г	П	Γ	1 Г	1 1	ПГ	ا [П	П	П	П	П	П	П	П	Γ	Г	Г	1	Γ	Γ	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Обоз	нач	нен	ия	:			C	буч	ени	е по	ци	кла	ми	pas	здел	ıy "	Физ	виче	ска	я ку	льт	ура	"			У]	Учеб	ьная	я пра	акті	ика																									
						Α	. [Tpor	меж	уточ	ная	я ат	тес	тац	ия											П		Проі	/3BC	одст	вен	ная	праі	ктин	ка												Γ	Γ	суд	арс	твен	ная	итс	ГОВ	ая а	тте	тация

* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

К Каникулы

												Прак	тики			ГИА		
Курс	06	учение по ц	иклам и раз	делу "Физич	еская культ	ура"	Промеж	уточная атт	естация	(Произв	я практ зодствен /чение)		Произв пр	одствен актика	іная	Прове-□ дение	Каникулы	Всего
	Вс	его	1 0	сем	2 0	сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	36	1296	16	576	20	720	2	1	1	1		1	2		2		11	52
II	31	1116	16	576	15	540	2	1	1	2		2	6		6		11	52
III	7	252	7	252			1	1		5	3	2	24	6	19	2	3	43
Всего	74	2664	39	1404	35	1260	5	3	2	8	3	5	33	6	27	2	25	147

			Форм		межуточ	ной		Учебна	я нагоч	зка обм	ISKIIINYO	я. ч.														Pacn	еделени		сам и се	местра	м												
				аттес	тации						ательна				Co	иестр 1		К	ypc 1		Семес	crn 2				Cove	естр 3		Kypc 2		Семес	m 4				Семе	cm 5	К	(урс 3		Семест	m 6	
	Наименование циклов, разделов,□			19	Ē	₽	-	(i	z		ательна: з том чи		\downarrow			нед					20 i						нед				15 н			+		7 н	_				нед		
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК,	HE	æ	39 HE.	Hood	bago	JB HGB	Ţ	гаци		ž	npoe	3			ВВ	з том чи	сле			,	ж В1	том числе				RB	в том чи	ісле			K 8	том чис	ле			КВ	в том чис	ле	T		K B T	ом числе
	практик	Gank	заче.	<u>e</u>	Bble	Bble	сима	ост.(с.р.	суль.	Bcero	od/,	дивид. п	MW.	5	/JBT.	ENPH.		Вид.	W CK	Ę.	/JBT.	L SUPH	ия	вид.	WW.	JCT.	ынч		MM.	5	/JBT.	ENPHH	',	WW.	Ę.	/JBT.	EN PH	',	N.	Ę.	/JBT.	ENDHA	88
		Ē	(.,	Диффер	Kypco	(Abcc	Mak	амос	KoH			Инди	Макс	Same	ОНС	Обязат	роки	дни Инди	Макс	S	ОНО	язат Кци	роки	AH DO	Макс	Can	язат	роки	Макс	S	ОНС	язат	кции роки заня	Макс	Š	ОНС	язат	кции роки заня	Makc	Sale	ОНО	жци	роки заня
					ž			5			Леі				_	90	er v	di di			± 8	9 9	у Пр. з	_		_	90	Jhe Y	d.			90	JIE V			_	90	Ле У Пр. ∃			_	90 PL	γ Πp. :
1	2	3	4	5	6	7	10	12	14	15	17 1	.8 26	_	_	29	30	31 3	32 40	41	42	43 4	14 4	45 46	54	55	56 57	58	59 6	69	70	71	72	73 74	83	84	85	86	87 88	97	98	99	100 10	102
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период о		_		_								54			36			54		3				54		36		54	_		36		54	_		36						
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	7		15			307	78 1026		2052	990 10	l <mark>62</mark> 56		248			270 3			224			34 246	16	720		480	240 2		216		432	204 22		42		84	42 42	2				
ОУД	Общие учебные дисциплины	6		10				700			612 7			208			184 2			160			.34 186		504			154 1		164			140 18		-				4				4
ОУД.01 ОУД.02	Русский язык	14 14						8 83 5 108			101 6 134 8			24 32			32 1		60 90				22 18 34 26	Н	48 72				10 68 16 67		Н		25 20 30 15			+			-		-		+-
ОУД.02	Литература Иностранный язык	14	+	24			294			196	134 0			24		48		18	60			10	40			24	48		18 90		H	60	30 13		-	+			+	_	\dashv	_	+-
0УД.04	Математика	24			+	+	443	_			149 1		144		_	96		18	90			_	30 30	_	_	32	64	32 3	_	_			39 36			\top			1	_			+
ОУД.05	История		T	24			318				132 8			32	_		34 3			20		_	26 14		72		48		_	_			44 16			1 1			\top				1
ОУД.06	Физическая культура			1-4			267			178	8 1	70		24		48	2 4		60	20	4	10	2 38		72	24	48	2 4	16 63	21		42	2 40)									
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2			132					8	72	24		48	30	18	60	20	4	10 2	20 20													$oldsymbol{\perp}$							
ОУД.08	Астрономия	_	_	3			72	24		48	38 1	.0													72	24	48	38 1	10							Ш							4
ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1		3			745	5 248		497	284 2	13 56	144	8		96	54 4	12 40	150	34	10	00 6	60 40	16	168	56	112	64 4	157	52		105	64 41	126	42		84	42 42	2				
ОУД.09	Информатика			5			304	4 101		203	100 1	03							90		6	50 4	40 20		72	24	48	20 2	90	30		60	30 30	52	17		35	10 25	5				
ОУД.10	Физика	3		1	_			0 100		_	118 8	_	144	8		96	54 4	12 40	60	4	4	10 2	20 20	16	96	32	64	44 2	_														
	Родная литература	느		5				1 47			66 2																		67	22		45	34 11	74	25		49	32 17	7				
УД	Дополнительные учебные дисциплины			2				4 78			94 6			32			32 3			30			40 20		48			22 1															
УД.01	Химия	7		13				4 78 8 306			94 6 327 2		96	32		64	32 3	32 логи		30 120			40 20 .24 116		48 144			22 1		E/		100	64 44	252	0.4		160	83 85				4	
	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	/	+	19	_	+			_				1		4		4	+	-	-	_	_	_	_					10 162						_							_	+
	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, санитарии и гигиены в			4			_	9 89			94 8				-					40			30 50		48	16	32	16 1	16 49	16	H	33	23 10	52	17		35	25 10)		-	_	+
ОП.01	пищевом производстве			2			120	0 40		80	30 5	i0							120	40	8	30 3	30 50																				
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий			4			49	16		33	23 1	.0																	49	16		33	23 10										
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности			5			52	17		35	25 1	.0																						52	17		35	25 10					
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности			3			48	3 16		32	16 1	.6			7									Н	48	16	32	16 1	16														
П	Профессиональный учебный цикл	7	Ħ	15				9 182			233 1				7				240	80	1	60 9	94 66		96	32	64	40 2	24 113	38		75	41 34	130	32		98	58 40					t
ПМ	Профессиональные модули	7		15				9 182			233 1								240	80		60 9	94 66	Ħ	96	32	64	40 2	24 113	38		75	41 34	130	_	Ħ	98	58 40					Ŧ
	Изготовление конфет, драже	1	t	4				0 80		160			H		7		+		240	80		_	94 66							1	Ħ	Ħ	+	1		H						+	t
МДК.01.01	Технология изготовления конфет			2	_		150			_		10			T				150	50		_	50 40																				
	Технология изготовления драже			2			90			_		!6							90				34 26																				
УП.01.01	Учебная практика			2		РΠ	36	5		36	нед	1	ч	ac			нед		Ч	ас	3	36 н	ед 1		час			нед	·	ıac			нед		час			нед		час		не	д
ПП.01.01	Производственная практика			2		РΠ	72	2		72	нед	2	ч	ac			нед		4	ас	7	72 н	ед 2	ΠÌ	час			нед		ас			нед		час			нед		час		н	д
ПМ.01.ЭК	Экзамен по ПМ	2																						Ħ							_					Ħ						Ŧ	_
	Всего часов с учетом практик	Ė					348	8		268																																	
ПМ.02	Изготовление карамели, халвы	2		3			141	1 47		94	56 3	8													96	32	64	40 2	24 45	15		30	16 14	1								T	T
МДК.02.01	Технология изготовления карамели	3					96			64		4														32	64	40 2	24														
	Технология изготовления халвы	Ĺ		4				15			16 1																		45	15		30	16 14	1									
УП.02.01	Учебная практика			4		РΠ	36	5		36	нед	1	ч	ac			нед		Ч	ас		н	ед		час			нед	·	ac		36	нед 1	·	час			нед		час		нє	д
ПП.02.01	Производственная практика			4		РΠ	180	0		180	нед	5	ч	ac			нед		4	ас		н	ед		час			нед		ас		180	нед 5		час			нед		час		не	д
ПМ.02.ЭК	Экзамен по ПМ	4													T																$\overline{}$										T		
	Всего часов с учетом практик						357	7		310																														•			
ПМ.03	Изготовление шоколада и шоколадных изделий	1		3			68	3 23		45	25 2	!0																	68	23		45	25 20)									
МДК.03.01	Технология изготовления шоколада и			4			68	3 23		45	25 2	!0																	68	23		45	25 20									T	
УП.03.01	шоколадных изделий Учебная практика			5		РΠ	72	2		72	нед	2	ч	ac	_		нел		ч	ac		,,,	ел	H	час			нел		ıac	H	36	нел 1		час	+	36	нел 1		час		,,,	n l
			H	5		PΠ	_	2		252	нед	7	-	ac	-		нед		4	_		- 10	en .		час	_		нег	_	lac		36	uon 1	_	час		216	иол с	-	час		ne.	
	Производственная практика Квалификационный экзамен	5	H	3		PH	232	_		232	нед	-	-	or	-		нед		4,	-	-	Н	СД	-	чdС			нед		nuc.	4	30	нед 1		ndL	4	210	нед 0		ndL	4	не	4
11M.U3.3K	Квалификационный экзамен Всего часов с учетом практик	5					392	2		369														_							_										_		
L	ресто насов с учетом практик						392	4		209																																	

ПМ.04	Изготовление мармеладо-пастильных изделий	2	- 1	2		65	16	49	29 2	20																			65	16	49	29 20					
МДК.04.01	Технология изготовления мармеладо- пастильных изделий	5				65	16	49	29 2	20																			65	16	49	29 20					
УП.04.01	Учебная практика		(5	РΠ	72		72	нед	2	час			нед		час	:		нед		час		н	ед	час		н	нед	час		36	нед 1	ча	С	36	нед	
ПП.04.01	Производственная практика		(5	РΠ	288		288	нед	8	час			нед		час	:		нед		час		н	ед	час		н	нед	час			нед	ча	С	288	нед 8	j.
ПМ.04.ЭК	Экзамен по ПМ	6																																			_
	Всего часов с учетом практик					425		409																													_
ПМ.05	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	1	3	3		65	16	49	29 2	20																			65	16	49	29 20					
МДК.05.01	Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий			5		65	16	49	29 2	20																			65	16	49	29 20					
УП.05.01	Учебная практика		(5	РΠ	72		72	нед	2	час			нед		час			нед		час		н	ед	час		н	нед	час		36	нед 1	ча	С	36	нед	
ПП.05.01	Производственная практика		(5	РΠ	396		396	нед	11	час			нед		час			нед		час		н	ед	час		н	нед	час			нед	ча	С	396	нед 1	1
ПМ.05.ЭК	Экзамен по ПМ	6																																			=
	Всего часов с учетом практик					533		517																													_
ФК.01	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА			5		70	35	35	3	35																			70	35	35	35					
	Учебная и производственная практики					1476		1476	нед	41	час			нед		час		108	нед	3	час		н	ед	час		288 F	нед 8	час		324	нед 9	час		756	нед 2	1
	Учебная практика					288		288	нед	8	час			нед		час		36	нед	1	час		н	ед	час		72 F	нед 2	час		108	нед 3	час		72	нед 2	
	Концентрированная					288		288	нед	8	час			нед		час		36	нед	1	час		н	ед	час		72	нед 2	час		108	нед 3	час		72	нед 2	
	Производственная практика					1188			нед	33	час			нед		час		72		2	час			ед	час		216 F	нед 6	час		216	нед 6				нед 1	
	Концентрированная					1188			нед	33	час			нед		час		72	нед	2	час		н	ед	час		216	нед 6	час		216	нед 6	час		684	нед 1)
	Государственная итоговая аттестация					72	_	72		2	час			нед		час			нед		час	+	н	_	час	-	н	нед	час			нед	ча				
	Защита выпускной квалификационной работы					72		72		2	час			нед		час			нед		час	_	Н		час	\perp	Н	нед	час			нед	ча	С	72	нед	4
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	14	3	4		3996	1332	2664	355 13	809 56	864	248	576	270	106 40	1080	344	720	358 3	862 16	864 28	8	576 3	14 262	810 27	0	540 2	278 262	378	126	252	135 11	7				4
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	14	3	4		3996	1332	2664	355 13	309 56	864	248	576	270	306 40	1080	344	720	358 3	362 16	864 28	8	576 3	14 262	810 27	0	540 2	278 262	378	126	252	135 11	7				
	Экзамены (без учета физ. культуры)												1					2				2				3					2				2		
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																				4
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												2					8				3				7					6				4		4
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры) Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																1				4
	курсовые расоты (сез учета физ. культуры)																																				

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр		[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОУД.01 Русский язык
1	<i>3</i> K3	КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН	4	[4]	ОУД.02 Литература
2	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	ОУД.01 Русский язык
	JK3	помплексный экзамен	1	[1]	ОУД.02 Литература

Nō	Наименование
	Кабинеты:
1	технологии производства кондитерских сахаристых изделий
2	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	микробиологии, санитарии и гигиены
2	сырья и материалов в кондитерском производстве
3	кондитерской сахаристой продукции
	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 профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий ГАПОУ НСО "Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки" (далее колледж) разработан на основе ФГОС среднего профессионального образования по профессии (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 789 " Об утверждении ФГОС СПО по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий и с учетом требований соответствующих профессиональных образовательных стандартов; Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования"; Профиль профессионального образования —технический в соответствии со спецификой ОПОП СПО (ППКРС), определен согласно Перечню профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования". 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; 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 Учебный план содержит учебные дисциплины и увеличение объема времени, отведенного на освоение дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ОПОП с учетом нормативных сроков ее реализациии за счет часов вариативной части. Вариативная часть в объеме 108 часов распределена следующим образом: •Общепрофессиональный учебный цикл 52 час. (ОП.01-ОП.04); Профессиональные модули -55 час.; Физическая культура 1 час..
- 1.4. Организация промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся: Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий (экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели) определяется календарным учебным графиком, являющего неотъемлемой частью настоящего учебного плана. При освоении ОПОП применяются зачеты (в том числе дифференцированные зачеты с выставлением бальных отметок) и экзамены (в том числе экзамены по каждому профессиональному модулю). Промежуточная аттестация проводятся непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики 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 (выпускная практическая квалификационная работа)Порядок подготовки и проведения ГИА регламентируется Положением по организации и проведению государственной итоговой аттестации по ОПОП СПО в колледже. Количество недель на проведение ГИА 2 неделя.

СОГЛАСОВАНО:	\ /	
Заместитель директора по учебно-производственной работе	/ /	А.В. Чупина
Методист	all of	И.В. Саблина
Старший мастер	THE	О.Ю. Кончакова
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"	Afrench	Л.М. Князькова
Председатель ЦК "Общеобразовательных, математических и общих естественнонаучных дисциплин"	Day	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