

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель технологической  
группы ООО "ТРИЭР-СИБИРЬ"

 А.А. Шнык



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ НСО "НКППиП"

Романченко М.К.

  
приказ от 20.08.2021 № 270



# 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

основного общего образования

*На базе*

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 373







№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.06.01 Технологии приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
				[4]	МДК.06.02 Технология деления теста и формование тестовых заготовок
				[4]	МДК.06.03 Технология разделки мучных кондитерских изделий
				[4]	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

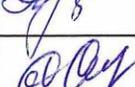
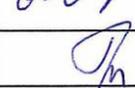
**Пояснения**

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, Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования". Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Профиль профессионального образования – естественно-научный в соответствии со спецификой ОПОП СПО (ППССЗ), определен согласно Перечню профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования". В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по учебной дисциплине , определяемой решением ПЦК. В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличен на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед. 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. 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. Горбатовых
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"		Г.А. Кабанцова
Председатель ЦК "ОПД и Профессиональный цикл по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03"		Г.А. Кабанцова