

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель технологической  
группы ООО ТРИЭР-СИБИРЬ

 А.А. Шляк



Утверждено

приказом директора №106 от 18.04.2023



Директор

 М.К. Романченко

# 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

19.02.11

*код*

Технология продуктов питания из растительного сырья

*наименование специальности*

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2023

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 18.05.2022

№ 341



Рядок	Наименование учебного предмета, дисциплины, модуля, программы	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, ч.	Итого по семестрам																											
				Семестр 1											Семестр 2					Семестр 3						Семестр 4					
				Лекции	Семинары	Лабораторные работы	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Итого	Семестр	в том числе				Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр						
												Лекции	Семинары	Лабораторные работы	Курсовые проекты											Курсовые работы	Другие	Итого			
Итого по курсу (с учетом консультаций и работы обучающихся)																															
07	Профессиональный портфель	3	3				4524	1012	2024	2024	1488	1089	702	2796	488	251	2121	3	911	306	412	329	209	1091	202	296	869	24	79		
07.01	Курсовый профессиональный портфель	3	3				1363	487	216	261	400	227	84	142	62	28	3	359	113	204	196	98	205	45	60	2	58				
07.05	История России	2					158	89	207	89	18							89	20	88	62	8									
07.02	Инструциональный язык и профессиональная грамотность	2					245	94	189	189	189							51	17	34	54	34	45	15	30	30	63	21	42		
07.03	Безопасность жизнедеятельности	2					102	24	88	44	24							102	24	88	44	24									
07.04	Русский язык	2					275	189	189	11	277							88	24	38	2	33									
07.05	Основы финансовой грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.06	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.07	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.08	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.09	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.10	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.11	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.12	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.13	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.14	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.15	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.16	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.17	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.18	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.19	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.20	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.21	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.22	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.23	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.24	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.25	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.26	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.27	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.28	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.29	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.30	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.31	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.32	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.33	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.34	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.35	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.36	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.37	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.38	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.39	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.40	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.41	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.42	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.43	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.44	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.45	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.46	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.47	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.48	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.49	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.50	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.51	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.52	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.53	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.54	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.55	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.56	Основы профессиональной грамотности	2					78	26	52	34	18							60	30	30	2	28									
07.57																															

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.02.01 Организационное обеспечение производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
				[6]	МДК.02.02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий