СОГЛАСОВАНО:
Руководитель службы обеспечения качества и безопасности продукции ООО "Сибирский гурман"
Т.А. Медникова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ НСО "НКППиП"
Романченко М.К.
приказ от 30.08.2022 № 230

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

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

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** 2022

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 22.04.2014 **№** 379

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	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	::	=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
II														0	8	8	::	=	=																		0	0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
III														0	8	8	::	=	=																		0	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV													0	8	8	8	::	=	=													0	8	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- [ ] Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- [::] Промежуточная аттестация
- [=] Каникулы
- [0] Учебная практика
- [8] Производственная практика (по профилю специальности)
- [X] Производственная практика (преддипломная)
- [Δ] Подготовка к государственной итоговой аттестации
- [III] Государственная итоговая аттестация
- [*] Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-☐ товка	Прове-☐ дение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	1404	16	576	23	828	2	1	1												11	52
II	30	1080	13	468	17	612	2	1	1	3	1	2	6	2	4						11	52
III	30	1080	13	468	17	612	2	1	1	2	1	1	8	2	6						10	52
IV	24	864	12	432	12	432	1	1		2	1	1	4	3	1	4		4	4	2	2	43
Всего	**123**	**4428**	**54**	**1944**	**69**	**2484**	**7**	**4**	**3**	**7**	**3**	**4**	**18**	**7**	**11**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**

| Индекс | Наименование циклов, разделов,□ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | |

| | | |

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
				[4]	ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
2	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий
				[6]	МДК.03.02 Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
3	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий
				[7]	МДК.03.02 Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов

№	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 мяса и мясных продуктов
8	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Мясного и животного сырья и продукции
3	Электротехники и электронной техники
4	Автоматизации технологических процессов
5	Метрологии и стандартизации
6	Микробиологии, санитарии и гигиены
	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 19.02.08 Технология мяса и мясных 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 № 379 "Об утверждении ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов" , Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 29.06.2017) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования"; Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413". 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 – естественнонаучный 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 решение 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 - 4 час. (ОГСЭ.02 История - 4 час.); ·Математический и естественнонаучный цикл - 38 час.; ·Профессиональный цикл - 858 ч. (Общепрофессиональные дисциплины - 698 ч., Профессиональные модули - 160 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, являющимся 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 (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. Горбатых
Методист		
Старший мастер		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"		Л.М. Князькова
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