



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
код

Технология мяса и мясных продуктов
наименование специальности

по программе базовой подготовки
на базе основного общего образования

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная Нормативный срок освоения ОПОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2018

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 379

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	БД.01 Русский язык
				[1]	БД.02 Литература
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	БД.01 Русский язык
				[2]	БД.02 Литература
3	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий
				[6]	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 (ред. от 25.11.2016) "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования". В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования общеобразовательный цикл сформирован, включая общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей: филология; иностранный язык; общественные науки; математика и информатика; естественные науки; физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности. Общеобразовательный цикл ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 13 учебных предметов и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, в том числе учебные предметы: "Русский язык и литература", "Иностранный язык", "Математика", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности". При этом учебный план содержит 3 учебных предмета на углубленном уровне изучения из соответствующей профилю обучения предметной области, в том числе учебные предметы: «Информатика»; «Химия», "Биология". Общеобразовательной учебной дисциплиной дополнительная «Введение в специальность». В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по учебной дисциплине , определяемой решением ЦК" . 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 - 674 ч., Профессиональные модули - 184 ч.)

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 графиком учебного процесса, являющегося 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 квалификационные по каждому профессиональному модулю). Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентного подхода в профессиональном образовании 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
Методист		И.В. Саблина
Старший мастер		О.Ю. Кончакова
Председатель ПЦК "Общеобразовательных, гуманитарных и социально-экономических дисциплин, математических и общих естественнонаучных дисциплин"		М.Э. Волкова
Председатель ПЦК "Профессиональный цикл по профессиям 19.01.09, 19.01.10, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08 "		И.С. Верина
Председатель ПЦК "Профессиональный цикл по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03"		Г.А. Кабанцова

