



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

на базе основного общего образования

квалификация: техник-технолог

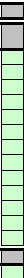
форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2017

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 379

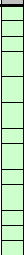
108



30



30



30



30



30

30





№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	БД.01 Русский язык
				[2]	БД.02 Литература
2	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий
				[6]	МДК.03.02 Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов

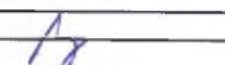




	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Социально-экономических дисциплин
	2	Иностранного языка
	3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	4	Экологических основ природопользования
	5	Инженерной графики
	6	Технической механики
	7	Технологии мяса и мясных продуктов
	8	Технологического оборудования 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 Приказом 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 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. Чулина
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		

председатель ПК "Профессиональный цикл по профессиям 19.01.04,
19.01.07 и специальности 19.02.03"

/

Г.А. Кабанцова