



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

среднего общего образования

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2016

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 379

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август							
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28		5-11	12-18	19-25		2-8	9-15	16-22		2-8	9-15	16-22	23-29		6-12	13-19	20-26		4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		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				
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
I														0	8	8	::	=	=																				0	0	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II													0	8	8	8	::	=	=																						0	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III													0	8	8	8	::	=	=												0	8	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	



Обозначения:	<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	0	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации	
	<input type="checkbox"/>	::	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	8	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	III	Государственная итоговая аттестация
	<input type="checkbox"/>	=	Каникулы	<input type="checkbox"/>	X	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	*	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)			Подгото- товка	Прове- дение			
	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	29	1044	13	468	16	576	2	1	1	3	1	2	7	2	5							11	52
II	31	1116	12	432	19	684	2	1	1	2	1	1	7	3	4							10	52
III	24	864	12	432	12	432	1	1		2	1	1	4	3	1			4		4	2	2	43
Всего	84	3024		1332		1692	5			7			18					4		4	2	23	147

№	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	
<p>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" □</p> <p>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.</p>	
<p>1.3. Формирование вариативной части ОПОП Вариативная часть в объеме 900 часов распределена следующим образом: ·Общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 98 час. (ОГСЭ.02 История - 4 час., ОГСЭ.03 Иностранный язык - 53 час., ОГСЭ.04 Физическая культура -41 час.); ·Математический и естественнонаучный цикл - 30 час.; ·Профессиональный цикл - 772 ч. (Общепрофессиональные дисциплины - 608 ч., Профессиональные модули - 164 ч.)</p>	
<p>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, являющего 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 проводятся непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики (попрофилю 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.</p>	

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. Кabanцова