

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы обеспечения
качества и безопасности продукции
ООО "Сибирский гурман"

Т.А. Медникова



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ НСО "НКППиП"

Романченко М.К.

Приказ от 22.04.2022 № 379

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 фев - 1 мар	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 □ 0 Учебная практика □ Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
 :: Промежуточная аттестация □ 8 Производственная практика (по профилю специальности) □ III Государственная итоговая аттестация
 = Каникулы □ X Производственная практика (преддипломная) □ * 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									
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий										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	43
Всего	123	4428	54	1944	69	2484	7	4	3	7	3	4	18	7	11	4		4	4				34	199

№	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