

СОГЛАСОВАНО:

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

*Т.А. Медникова*  
Т.А. Медникова  
Новосибирск



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ НСО "НКППиП"

Романченко М.К.

приказ от 20.08.2021 № 270



# 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

2021

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				29 дек - 4 янв		Январь			26 янв - 1 фев		Февраль		Март			30 мар - 5 апр			Апрель		Май			Июнь			29 июн - 5 июл		Июль			27 июл - 2 авг			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	5-11	12-18	19-25	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	∞	=	=																																
III															0	8	8	∞	=	=																																
IV															0	8	8	8	∞	=	=											0	8	X	X	X	X	∆	∆	∆	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

**Обозначения:**

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox" value="0"/>	Учебная практика	<input type="checkbox" value="∆"/>	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox" value="∞"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox" value="8"/>	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox" value="III"/>	Государственная итоговая аттестация
<input "="" type="checkbox" value="="/>	Каникулы	<input type="checkbox" value="X"/>	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox" value="*"/>	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
<b>Всего</b>	<b>123</b>	<b>4428</b>	<b>54</b>	<b>1944</b>	<b>69</b>	<b>2484</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>4</b>		<b>4</b>		<b>2</b>																				<b>34</b>	<b>199</b>			





№	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