

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель технологической
группы ООО ТРИЭР-СИБИРЬ

А.А. Цылык



Утверждено

приказом директора №275 от 26.08.2024



Директор

М.К. Романченко

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

19.02.11

код

Технология продуктов питания из растительного сырья

наименование специальности

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2024

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 18.05.2022

№ 341

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 - 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	
ологии в профессиональной деятельности																																																					
I														0	8	8	::	=	=																		0	0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II											0	0	8	8	8	8	::	=	=																				0	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
III													0	8	8	8	::	=	=												0	8	8	8	8	8	8	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	III	Государственная итоговая аттестация
=	Каникулы			*	Неделя отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика						Подго-□ товка	Прове-□ дение		
	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.
I	30	1080	13	468	17	612	2	1	1	3	1	2	6	2	4						11	52
II	31	1116	10	360	21	756	2	1	1	3	2	1	6	4	2						10	52
III	23	828	12	432	11	396	1	1		2	1	1	9	3	6				4	2	2	43
Всего	84	3024	35	1260	49	1764	5	3	2	8	4	4	21	9	12				4	2	23	147

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.		Курс 1												Курс 2												Курс 3																																									
		Экзамены	Зачеты	Дифферен. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	ИТОГО	Семестр	Обязательная					Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6																																							
										Всего	в том числе				ИТОГО	Семестр	Обязательная	в том числе			ИТОГО	Семестр	Обязательная	в том числе			ИТОГО	Семестр	Обязательная	в том числе			ИТОГО	Семестр	Обязательная	в том числе			ИТОГО	Семестр	Обязательная	в том числе																																
											Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проекты, проекты				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия				Курс. проекты, проекты	Лекции, уроки	Пр. занятия				Лаб. занятия	Курс. проекты, проекты	Лекции, уроки				Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проекты, проекты				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проекты, проекты	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проекты, проекты	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проекты, проекты	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проекты, проекты																	
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																								54	36				54	36				54	36				54	36				54	36				54	36				54	36			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13	33	1			4536	1512	3024	1479	1515		30	180	702	234	468	255	213			918	306	612	306	306			540	180	360	176	154		30	1134	378	756	374	382		648	216	432	238	194			594	198	396	156	240																					
СТ	Социально-гуманитарный цикл		10				1163	447	716	261	455				227	84	143	65	78			319	115	204	106	98			105	45	60	2	58			241	94	147	44	103		156	60	96	42	54			115	49	66	2	64																					
СТ.01	История России		2				156	49	107	89	18				58	19	39	29	10			98	30	68	60	8																																																
СТ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		246				283	94	189	189				39	13	26		26			51	17	34	34				45	15	30		30			63	21	42		42		36	12	24		24		49	16	33		33																							
СТ.03	Безопасность жизнедеятельности		2				102	34	68	44	24				102	34	68	44	24			102	34	68	44	24																																																
СТ.04	Физическая культура		246				378	189	189	12	177				52	26	26	2	24			68	34	34	2	32			60	30	30	2	28			84	42	42	2	40		48	24	24	2	22		66	33	33	2	31																						
СТ.05	Основы финансовой грамотности		1				78	26	52	34	18				78	26	52	34	18																																																							
СТ.06	Основы бережливого производства		5				166	55	111	82	29																								94	31	63	42	21		72	24	48	40	8																													
ПЦ	Профессиональный цикл	13	23	1			3373	1065	2308	1218	1060		30	180	475	150	325	184	141			599	191	408	200	208			435	135	300	174	96	30	893	284	609	330	279		492	156	336	196	140			479	149	330	154	176																						
ОП	Общепрофессиональный цикл	2	10				1436	466	970	493	477		27	325	104	221	136	85			179	60	119	77	42									345	114	231	94	137		244	76	168	96	72			343	112	231	90	141																							
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2					180	60	120	76	44		18	78	26	52	30	22			102	34	68	46	22																																																	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	1					91	26	65	40	25		91	26	65	40	25																																																									
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	6					171	57	114	64	50																																																															
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	6					258	86	172	78	94																																																															
ОП.05	Инженерная графика	4					157	52	105		105																								157	52	105		105																																			
ОП.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	1					78	26	52	30	22		78	26	52	30	22																																																									
ОП.07	Электротехника и электронная техника	1					78	26	52	36	16		78	26	52	36	16																																																									
ОП.08	Метрология и стандартизация	4					94	31	63	52	11		9																					94	31	63	52	11																																				
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности		4				148	49	99	66	33																							94	31	63	42	21																																				
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2					77	26	51	31	20				77	26	51	31	20																																																							
ОП.11	Охрана труда	5					46	10	36	12	24																																																															

[illegible]

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.02.01 Организационное обеспечение производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
				[6]	МДК.02.02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий