УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по специальности среднего профессионального образования
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ТПР 101

Квалификация: **Техник-технолог**
Форма обучения **- очная**
Срок получения образования – **3 года и 10 мес.**
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования: **естественно-научный**

2023-2026 гг.

ЧГКИПиТ
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: e0 6d ad eb 4b 02 20 d0 ae b4
Владелец: Берсенева Елена Валерьевна
Действителен: с 30.03.2021 по 30.03.2026

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация и		Государственная итоговая аттестация		Каникулы		Всего
I курс						0		11		52
II курс						0		11		52
III курс						6		2		43
	0	0	0	0		6		24		147

2. План учебного процесса для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (на базе основного общего образования, естественно-научный профиль)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)											Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
					Самостоятельная учебная работа	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем										1 курс				2 курс				3 курс							
						Обучение по предметам, дисциплинам и МДК, в час.										1 сем.\17 нед.		2 сем.\24 нед.		1 сем.\17 нед.		2 сем.\24 нед.		1 сем.\17 нед.		2 сем.\24 нед.		1 сем.\17 нед.		2 сем.\24 нед.	
						Всего учебных занятий	Основное содержание			прикладной модуль (практическая подготовка)		Курсовые работы (проекты)	Практика учебная и производственная	Консультации, зачеты	Промежуточная аттестация																
		Зачеты	Экзамены				теоретическое обучение	практические занятия	лабораторные работы	теоретическое обучение	практические занятия					контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		19		21		23		25		27					
ООП	Общий объем образовательной программы			**5940**	**152**	**4240**	**1846**	**1608**	**378**	**82**	**3372**	**90**	**1800**	**294**	**498**	**612**	**0**	**864**	**0**	**586**	**26**	**834**	**30**	**596**	**16**	**868**	**32**	**592**	**20**	**620**	**28**
	Обязательная часть образовательной программы			**5940**	**152**	**4240**	**1846**	**1608**	**378**	**82**	**3372**	**90**	**900**	**112**	**176**	**598**	**0**	**806**	**0**	**550**	**26**	**798**	**30**	**560**	**16**	**832**	**32**	**556**	**20**	**440**	**28**
0.00	**Блок ОД**	**10**	**4**	**1476**	**0**	**1404**	**616**	**444**	**26**	**82**	**236**	**0**	**0**	**42**	**30**	**598**	**0**	**678**	**0**	**128**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**				
ОД.01	Русский язык		1	72	0	62	28	24		4	6			4	6.0	62															
ОД.02	Литература	3		104	0	102	52	36			14			2		48		26		**28**											
ОД.03	История		2	136	0	128	86	36			6			2	6.0	32		96													
ОД.04	Обществознание	2		72	0	68	30	20		6	12			4		32		36													
ОД.05	География	3		74	0	70	32	22		8	8			4						**70**											
ОД.06	Иностранный язык	2		74	0	70		50			20			4		32		38													
ОД.07	Математика		2	232	0	222	140	40		14	28			4	6.0	62		160													
ОД.08	Информатика	2		144	0	140	16	52		14	58			4		84		56													
ОД.09	Физическая культура	2		72	0	70	8	42		4	16			2		32		38													
ОД.10	ОБЖ	2		68	0	66	20	36			10			2				66													
ОД.11	Физика	1		108	0	104	64	**10**		**16**	14			4		104															
ОД.12	Химия		2	144	0	136	42	40	18	8	28			2	6	54		82													
ОД.13	Биология		2	144	0	136	68	36	8	8	16			2	6	56		80													
	Индивидуальный проект	3		32	0	30	30							2						**30**											
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**21**	**0**	**510**	**0**	**510**	**102**	**408**	**0**	**0**	**354**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**106**	**0**	**102**	**0**	**80**	**0**	**80**	**0**	**76**	**0**	**66**	**0**
СГ.01	История России		4	38	0	38	16	22			22											**38**										
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3,4,5,6,7,8	138	0	138		138			84									**18**		**16**		**32**		**32**		14		26	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		3,4,5,6,7,8	84	0	84	20	64			64									**16**		**16**		**16**		**16**		8		12	
СГ.04	Физическая культура		3,4,5,6,7,8	170	0	170	10	160			160									**32**		**32**		**32**		**32**		14		28	
СГ.05	Основы бережливого производства		3	40	0	40	28	12			12									**40**											
СГ.06	Основы финансовой грамотности		7	40	0	40	28	12			12																	40			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**7**	**5**	**940**	**20**	**850**	**362**	**410**	**78**	**0**	**590**	**0**	**0**	**32**	**38**	**0**	**0**	**128**	**0**	**120**	**16**	**200**	**0**	**170**	**0**	**36**	**0**	**80**	**0**	**116**	**4**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3	114	16	84	66		18		50			6	8.0			**32**		**52**	**16**										
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств		5	146	0	128	32	96			96			10	8.0									**128**							
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		8	96	4	80	20		60		60			4	8.0															80	4
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		7	80	0	80	10	70			56																	80			
ОП.05	Инженерная графика		4	140	0	140	16	124			124									**68**		**72**									
ОП.06	Охрана труда		2	40	0	32	18	14			14			2	6.0			**32**													
ОП.07	Основы стандартизации и сертификации		4	64	0	64	50	14			44											**64**									
ОП.08	Правовые основы в профессиональной деятельности		4	64	0	64	44	20			38											**64**									
ОП.09	Техническое оснащение отрасли		2	64	0	64	36	28			38							**64**													
ОП.10	Основы предпринимательства, способы поиска работы		8	36	0	36	26	10			22																			36	
ОП.11	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		6	36	0	36	20	16			22															**36**					
ОП.12	Маркетинг		5	60	0	42	24	18			26			10	8.0									**42**							
П.00	***Профессиональный цикл***			***2654***	***132***	***1476***	***766***	***346***	***274***	***0***	***2192***	***90***	***900***	***38***	***108***	***0***	***0***	***0***	***0***	***196***	***10***	***496***	***30***	***310***	***16***	***716***	***32***	***400***	***20***	***258***	***24***
ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях**	2	2	**458**	**22**	**274**	**136**	**50**	**58**	**0**	**380**	**30**	**144**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**112**	**0**	**306**	**22**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 01.01	Технологические процессы производства хлеба и хлебобулочных изделий		6	306	22	274	136	50	58		236	30		2	8.0									**112**		**162**	22				
УП.01	Учебная практика		6	72							72		72													**72**					
ПП.01	Производственная практика		6	72							72		72													**72**					
	Экзамен по ПМ 01			8										2	6.0																
ПМ.02	**Ведение технологического процесса производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	2	2	**486**	**16**	**308**	**176**	**18**	**84**	**0**	**404**	**30**	**144**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**198**	**16**	**254**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 02.01	Технологические процессы производства сахаристых и мучных кондитерских изделий		6	334	16	308	176	18	84		260	30		2	8.0									**198**	**16**	**110**					
УП.02	Учебная практика		6	72							72		72													**72**					
ПП.02	Производственная практика		6	72							72		72													**72**					
	Экзамен по ПМ 02		6	8										2	6.0																
ПМ.03	**Ведение технологического процесса производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях**	2	2	**350**	**24**	**122**	**76**	**26**	**20**	**0**	**296**	**0**	**180**	**8**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**44**	**0**	**258**	**24**
МДК 03.01	Технологические процессы производства макаронных изделий		8	158	24	122	76	26	20		116			4	8.0													44		78	24
УП.03	Учебная практика		8	72							72		72																	72	
ПП.03	Производственная практика		8	108							108		108																	108	
	Экзамен по ПМ 03		8	12										4	8.0																
ПМ.04	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий**	2	2	**380**	**22**	**266**	**88**	**148**	**0**	**0**	**284**	**30**	**72**	**4**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**156**	**10**	**182**	**12**	**0**	**0**
МДК 04.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		7	298	22	266	88	148			212	30		2	8.0											**156**	10	110	12		
УП.04	Учебная практика		7	36							36		36															36			
ПП.04	Производственая практика		7	36							36		36															36			
	Экзамен по ПМ 04		7	10										2	8.0																
ПМ.05	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	2	3	**346**	**30**	**176**	**80**	**32**	**64**	**0**	**292**	**0**	**108**	**10**	**22**	**0**	**0**	**0**	**0**	**122**	**10**	**162**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 05.01	Производственно-технический контроль		3	90	10	66	40	20	6		80			6	8.0					**66**	**10**										
МДК 05.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		4	140	20	110	40	12	58		104			2	8.0					**56**		**54**	**20**								
УП.05	Учебная практика		4	36							36		36									**36**									
ПП.05	Производственная практика		4	72							72		72									**72**									
	Экзамен по ПМ 05		4	8										2	6.0																
ПМ.06	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	2	2	**198**	**8**	**102**	**70**	**32**	**0**	**0**	**166**	**0**	**72**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**174**	**8**	**0**	**0**
МДК 06.01	Организация работы структурного подразделения		7	118	8	102	70	32			94			2	6.0													102	8		
УП.06	Учебная практика		7	36							36		36															36			
ПП.06	Производственная практика		7	36							36		36															36			
	Экзамен по ПМ 06		7	8										2	6.0																
ПМ.07	**Выполнеиие работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	2	2	**436**	**10**	**228**	**140**	**40**	**48**	**0**	**370**	**0**	**180**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**74**	**0**	**334**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии Пекарь		4	248	10	228	140	40	48		190			2	8.0					**74**		**154**	**10**								
УП.07	Учебная практика		4	72							72		72									**72**									
ПП.07	Производственная практика		4	108							108		108									**108**									
	Экзамен по ПМ 07		4	8										2	6.0																
	Самостоятельная работа			152	152	0											**0**		**0**		**26**		**30**		**16**		**32**		**20**		**28**
	Промежуточная аттестация			**216**									**900**	**182**	**322**	**14**		**58**		**36**		**36**		**36**		**36**		36		36	
	ВСЕГО			**5940**																											
	Преддипломная практика			**144**																										144	
	Государственная итоговая аттестация			**216**																										216	
	ИТОГОс СОО			**5940**												**612**		**864**		**612**		**864**		**612**		**900**		**612**		**864**	
	ИТОГО ООП:		**21 зач/19 экз**	**4464**																											
	Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).						дисциплин и МДК									**598**	**0**	**806**	**0**	**550**	**26**	**510**	**30**	**560**	**16**	**544**	**32**	**412**	**20**	**260**	**28**
							учебной практики									**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**	**0**	**0**	**0**	**144**	**0**	**72**	**0**	**72**	**0**
							производственной практики									**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**180**	**0**	**0**	**0**	**144**	**0**	**72**	**0**	**108**	**0**
							экзаменов									**2**		**3**		**2**		**4**		**2**		**2**		2		3	
							зачетов									**0**		**9**		**6**		**7**		**3**		**4**		7		6	