УЧЕБНЫЙ ПЛАН
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по специальности среднего профессионального образования
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

Квалификация: **Техник-технолог**
Форма обучения - **очная**
Срок получения образования – **3 года и 10 мес.** 2024-2028 гг.
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования: **естественно-научный**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	39	0	0	0	2		11	52
II курс	31	3	5	0	2	0	11	52
III курс	32	4	4	0	2	0	10	52
IV курс	20	4	5	4	2	6	2	43
Всего	**122**	**11**	**14**	**4**	**8**	**6**	**34**	**199**

2. План учебного процесса для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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 семестру)															
							Самостоятельная учебная работа	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем										1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
								Обучение по предметам, дисциплинам и МДК, в час.																										
								Всего учебных занятий	Основное содержание				прикладной модуль (практическая подготовка)		Курсовые работы (проекты)	Практика учебная и производственная	Консультации, зачеты	Промежуточная аттестация	1 сем.\16 нед.		2 сем.\23 нед.		3 сем.\16нед.		4 сем.\15 нед. (8 нед.)		5 сем.\16 нед.		6 сем.\16 нед. (8 нед.)		7 сем.\12 нед. (4 нед)		8 сем.\8 нед. (9 нед)	
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Курсовые работы				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-	с/р
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
	Общеобразовательная подготовка	**5**	**10**	**0**	**0**	**1476**	**7**	**1404**	**628**	**446**	**36**	**54**	**240**	**0**	**0**	**45**	**20**	**576**	**7**	**828**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
0.00	**Обязательные общеобразовательные учебные предметы**	**5**	**9**	**0**	**0**	**1444**	**7**	**1379**	**616**	**433**	**36**	**54**	**240**	**0**	**0**	**38**	**20**	**576**	**7**	**803**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.01	Русский язык	1				72	0	64	26	26		6	6			4	4	64															
ОУП.02	Литература		2			108	0	104	50	40			14			4		32		72													
ОУП.03	История	2				136	0	130	88	36			6			2	4	32		98													
ОУП.04	Обществознание		2			72	0	70	30	22		6	12			2				70													
ОУП.05	География		2			72	0	70	34	20		8	8			2				70													
ОУП.06	Иностранный язык		2			72	0	70	0	50			20			2		32		38													
ОУП.07	Математика	2				232	0	224	174	14			36			4	4	80		144													
ОУП.08	Информатика		2			144	7	133	12	49		14	58			4		64	7	69													
ОУП.09А	Физическая культура*		12			72	0	70	8	42		4	16			2		32		38													
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины		2			68	0	68	20	38			10							68													
ОУП.11	Физика		1			108	0	104	82	8	10		4			4		104															
ОУП.12	Химия	1				144	0	136	24	52	18	8	34			4	4	136															
ОУП.13	Биология	2				144	0	136	68	36	8	8	16			4	4			136													
ДП.00	**Дополнительные учебные предметы**	**0**	**1**	**0**	**0**	**32**	**0**	**25**	**12**	**13**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**7**	**0**	**0**	**0**	**25**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ДУП.01	Введение в специальность (вкл.индивидуальный проект)		2			32	0	25	12	13						7				25													
	Профессиональная подготовка	**19**	**25**	**5**	**3**	**4248**	**16**	**4032**	**1404**	**1142**	**352**	**0**	**3621**	**90**	**1044**	**96**	**104**	**0**	**0**	**0**	**0**	**576**	**2**	**828**	**0**	**576**	**4**	**864**	**6**	**576**	**0**	**612**	**4**
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**0**	**11**	**5**	**0**	**514**	**0**	**494**	**92**	**402**	**0**	**0**	**332**	**0**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**96**	**0**	**90**	**0**	**64**	**0**	**128**	**0**	**84**	**0**	**32**	**0**
СГ.01	История России		4			34	0	30	8	22			22			4								30									
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	34567		166	0	166	12	154			84									32		30		32		32		24		16	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		6			68	0	64	16	48			48			4												64					
СГ.04А	Физическая культура*		345678			166	0	166	12	154			154									32		30		32		32		24		16	
СГ.05	Основы бережливого производства		3			40	0	32	20	12			12			8						32											
СГ.06	Основы финансовой грамотности		7			40	0	36	24	12			12			4														36			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**5**	**5**	**0**	**0**	**846**	**9**	**791**	**331**	**382**	**78**	**0**	**542**	**0**	**0**	**26**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**256**	**2**	**195**	**0**	**176**	**4**	**0**	**0**	**84**	**0**	**80**	**3**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3				110	2	96	78	0	18		50			8	4					96	2										
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	5				148	0	142	46	96			96			2	4							30		112							
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	8				91	3	80	20	0	60		60			4	4															80	3
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		7			84	0	84	14	70			56																	84			
ОП.05	Инженерная графика		4			139	0	139	15	124			124									64		75									
ОП.06	Охрана труда	3				38	0	32	18	14			14			2	4					32											
ОП.07	Основы стандартизации и сертификации		4			60	0	60	46	14			44											60									
ОП.08А	Социальная адаптиция и основы социально-правовых знаний	5				82	4	64	44	20			38			10	4									64	4						
ОП.09	Техническое оснащение отрасли		3			64	0	64	36	28			38									64											
ОП.10А	Коммуникативный практикум		4			30	0	30	14	16			22											30									
П.00	**Профессиональный цикл**	**14**	**9**	**0**	**3**	**2888**	**7**	**2747**	**981**	**358**	**274**	**0**	**2747**	**90**	**1044**	**50**	**84**	**0**	**0**	**0**	**0**	**224**	**0**	**543**	**0**	**336**	**0**	**736**	**6**	**408**	**0**	**500**	**1**
ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях**	**4**	**2**	**0**	**2**	**1216**	**0**	**1168**	**420**	**94**	**162**	**0**	**1168**	**60**	**432**	**24**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**336**	**0**	**528**	**0**	**48**	**0**	**256**	**0**
МДК 01.01	Технологическое обеспечение производства хлеба и хлебобулочных изделий	6			5	304	0	288	150	50	58		288	30		10	6									128		160					
МДК 01.02	Технологическое обеспечение производства сахаристых и мучных кондитерских изделий	6			6	304	0	288	156	18	84		288	30		10	6									208		80					
МДК 01.03	Технологическое обеспечение производства макаронных изделий	8				168	0	160	114	26	20		160			2	6													48		112	
УП.01	Учебная практика		68			180		180					180		180													144				36	
ПП.01	Производственная практика		68			252		252					252		252													144				108	
ПМ.01.Эк	Экзамен по модулю	8				8										2	6																
ПМ.04	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях**	**2**	**1**	**0**	**1**	**368**	**6**	**344**	**94**	**148**	**0**	**0**	**344**	**30**	**72**	**6**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**176**	**6**	**168**	**0**	**0**	**0**
МДК 04.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	7			7	288	6	272	94	148			272	30		4	6											176	6	96			
УП.04	Учебная практика		7			36		36					36		36															36			
ПП.04	Производственная практика		7			36		36					36		36															36			
ПМ.04.Эк	Экзамен по модулю	7				8										2	6																
ПМ.05	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**3**	**1**	**0**	**0**	**366**	**0**	**342**	**138**	**32**	**64**	**0**	**342**	**0**	**108**	**6**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**	**0**	**198**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 05.01	Производственно-технический контроль	3				88	0	80	54	20	6		80			2	6					80											
МДК 05.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4				162	0	154	84	12	58		154			2	6					64		90									
УП.05	Учебная практика		4			36		36					36		36									36									
ПП.05	Производственная практика		4			72		72					72		72									72									
ПМ.05.Эк	Экзамен по модулю	4				8										2	6																
ПМ.06	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**2**	**1**	**0**	**0**	**172**	**0**	**156**	**52**	**32**	**0**	**0**	**156**	**0**	**72**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**156**	**0**	**0**	**0**
МДК 06.01	Организация работы структурного подразделения	7				92	0	84	52	32			84			2	6													84			
УП.06	Учебная практика		7			36		36					36		36															36			
ПП.06	Производственная практика		7			36		36					36		36															36			
ПМ.06.Эк	Экзамен по модулю	7				8										2	6																
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**2**	**1**	**0**	**0**	**441**	**0**	**425**	**157**	**40**	**48**	**0**	**425**	**0**	**180**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**80**	**0**	**345**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии Пекарь	4				253	0	245	157	40	48		245			2	6					80		165									
УП.07	Учебная практика		4			72		72					72		72									72									
ПП.07	Производственная практика		4			108		108					108		108									108									
ПМ.07.Эк	Квалификационный экзамен	4				8										2	6																
ПМ.08	**Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке труда**	**1**	**4**	**0**	**0**	**181**	**1**	**168**	**120**	**12**	**0**	**0**	**168**	**0**	**36**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**	**0**	**36**	**0**	**100**	**1**
МДК 08.01	Основы предпринимательства, открытие собственного дела		8			65	1	64	60	4			64																			64	1
МДК 08.02	Эффективное поведение на рынке труда		7			36		36	32	4			36																	36			
МДК 08.03	Основы цифровой экономики		6			36		32	28	4			32			4												32					
УП.08	Учебная практика		8			36		36					36		36																	36	
ПМ.08.Эк	Экзамен по модулю	8				8										2	6																
ПДП.00	**Преддипломная практика (преддипломная)**		**8**			**144**		**144**					**144**		**144**																	144	
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**					**216**		**216**																								**216**	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену					72		72																								72	
ГИА.02	Проведение демонстрационного экзамена					36		36																								36	
ГИА.03	Подготовка дипломного проекта (работы)					72		72																								72	
ГИА.04	Защита дипломного проекта (работы)					36		36																								36	
	Объем образовательной программы в академических часах	**24**	**35**	**5**	**3**	**5940**	**23**	**5652**	**2032**	**1588**	**388**	**54**	**3861**	**90**	**1044**	**141**	**124**	**576**	**7**	**828**	**0**	**576**	**2**	**828**	**0**	**576**	**4**	**864**	**6**	**576**	**0**	**828**	**4**
													Недельная нагрузка					**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**	
													дисциплины и МДК					**576**		**828**		**576**		**540**		**576**		**576**		**432**		**288**	
													учебная практика					**0**		**0**		**0**		**108**		**0**		**144**		**72**		**72**	
													производственная практика					**0**		**0**		**0**		**180**		**0**		**144**		**72**		**108**	
													производственная практика (преддипломная)					**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**144**	
													экзамены					**2**		**3**		**3**		**4**		**2**		**2**		**4**		**4**	
													дифференцированные зачеты					**2**		**8**		**3**		**7**		**1**		**4**		**6**		**4**	
													зачеты					**0**		**0**		**1**		**1**		**1**		**1**		**1**		**0**	
													курсовые работы (проекты)					**0**		**0**		**0**		**0**		**1**		**1**		**1**		**0**	