

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
ГБОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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.

ТПЖ 101

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	0	0	0	0	6	2	43
					0	24	147

2. План учебного процесса для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (на базе основного общего образования, естественно-научный профиль)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики	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.			
						Всего учебных занятий	Основное содержание	прикладной модуль (практическая подготовка)	Курсовые работы (проекты)	Проекты учебной и производственной деятельности	Консультации, зачеты	Промежуточная аттестация	контактная работа препода. с обуча-ся	с/р	контактная работа препода. с обуча-ся	с/р	контактная работа препода. с обуча-ся	с/р	контактная работа препода. с обуча-ся	с/р	контактная работа препода. с обуча-ся	с/р	контактная работа препода. с обуча-ся	с/р								
ООП	Общий объем образовательной программы			5722	66	4158	2052	1372	326	82	430	90	1800	220	356	612	0	864	0	584	0	832	0	584	0	820	40	596	0	598	26	
0.00	Блок ОД	9	5	1476	0	1404	616	444	26	82	236	0	0	38	34	594	0	670	0	140	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОД.01	Русский язык			72	0	62	28	24		4	6				2	8.0	62															
ОД.02	Литература			104	0	102	52	36			14				2		32			40												
ОД.03	История			138	0	128	86	36			6				2	8.0	32			96												
ОД.04	Обществознание			72	0	68	30	20			6	12			4		32			36												
ОД.05	География			72	0	70	32	22			8	8			2					70												
ОД.06	Иностранный язык			74	0	70		50			20				4		30			40												
ОД.07	Математика			230	0	222	140	40			14	28			2	6.0	78			144												
ОД.08	Информатика			144	0	140	16	52			14	58			4		140															
ОД.09	Физическая культура			72	0	70	8	42			4	16			2		34			36												
ОД.10	ОБЖ			70	0	66	20	36			10				4		66															
ОД.11	Физика			108	0	104	64	10			16	14			4		104															
ОД.12	Химия			144	0	136	42	40	18	8	28				2	6	50			86												
ОД.13	Биология			144	0	136	68	36	8	8	16				2	6			136													
	Индивидуальный проект			32	0	30	30													30												
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	21	0	332	2	330	94	236	0	0	194	0	0	0	0	0	0	0	0	110	0	40	0	28	0	46	0	16	0	90	2	
СГ.01	История России			38	0	38	16	22			22						38			22												
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			126	0	126		126			84						22			28				20		28		8		20		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			86	0	86	22	64			64						10			12			8		18		8		30			
СГ.04	Основы бережливого производства			40	0	40	28	12			12						40															
СГ.05	Основы финансовой грамотности			42	2	40	28	12			12																			40	2	
А.00	Адаптационный цикл																															
А.01	Адаптивная физическая культура			168	0	168	10	158			158									28			32		28		40		16		24	
А.02	Психология личности и профессиональное самоопределение			46	0	46	30	16			16													28		46						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	9	6	1208	32	1104	594	438	72	0	0	0	0	28	44	0	0	140	0	220	0	72	0	150	0	314	18	56	0	152	14	
ОП.01	Процессы и аппараты			100	0	100	56	34	10								70			30												
ОП.02	Метрология и стандартизация			46	6	40	28	12			12															40	6					
ОП.03	Автоматизация технологических процессов			102	10	80	50	30			30			4	8.0												82	4	56		80	10
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			142	4	138	38	100			100																					
ОП.05	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			78	0	64	44		20		20			6	8.0					64												
ОП.06	Охрана труда			36	0	36	20	16			16									36												
ОП.07	Правовые основы в профессиональной деятельности			64	0	64	44	20			20																64					
ОП.08	Техническое оснащение отрасли			76	0	70	40	30			30			2	4.0					70												
ОП.09	Основы предпринимательства, открытие собственного дела			38	2	36	26	10			10																		36	2		
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда			38	2	36	26	10			10																		36	2		
ОП.11	Инженерная графика			102	0	102	10	92			92									72			30									
ОП.12	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов			132	0	120	70	8	42		42			4	8.0								120									
ОП.13	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных			106	0	90	60	30			30									90												
ОП.14	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			102	8	82	52	30			30			4	8.0												82	8				
П.00	Профессиональный цикл	14	13	2396	32	1320	748	254	228	0	0	90	900	44	100	0	0	0	0	78	0	684	0	370	0	424	22	488	0	176	10	
ПМ.01	Организация технологического процесса производства, убой, первичной переработки скота, птицы и кроликов	3	2	508	0	340	230	62	48	0	0	0	144	8	16	0	0	0	0	46	0	68	0	370	0	0	0	0	0	0	0	
МДК 01.01	Организация технологического процесса производства			46	0	46	38	8			8									46												
МДК 01.02	Организация технологического процесса убой и первичной переработки скота, птицы и кроликов			306	0	294	192	54	48		48		4	8.0					68				226									
УП.01	Учебная практика			72	0	0							72										72									
ПП.01	Производственная практика			72	0	0							72										72									
	Экзамен по ПМ 01			12	0	0							4	8.0									72									
ПМ.02	Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности	3	2	470	22	244	124	30	60																							