

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
КБПОУ "Челябский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по специальности среднего профессионального образования
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация: **Техник-технолог**
Форма обучения - **очная**
Срок получения образования – **3 года и 10 мес.** 2023-2027 гг.
на базе **десятилетия** общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: **Технологический**

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего (по курсам) |
|--------------|--|------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|-------------------|
| | | | По профилю | специальности | | | | |
| I курс | 38 | 1 | 0 | 0 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 30 | 3 | 6 | 6 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 24 | 6 | 10 | 2 | 2 | 0 | 10 | 52 |
| IV курс | 18 | 4 | 11 | 2 | 2 | 6 | 2 | 43 |
| Итого | 110 | 14 | 27 | 8 | 6 | 6 | 34 | 199 |

2. План учебного процесса для специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (на базе основного общего образования)

| Индекс | Наименование учебных курсов, 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) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|--------------------------------|----------|--------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|---------------------|------|-----|-----|------|---|------|---------------------------|--|--|--------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | Зачеты | Экзамены | | Во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | | | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | | | | | | | | | | | |
| | | | | | Самостоятельная учебная работа | Всего учебных занятий | Основное содержание | | | | | прикладной модуль (практическая подготовка) | | Курсовые работы (проекты) | По практике (производственной и учебной) | Консультации, инф. занятия | Промежуточная аттестация | 1 сем./17 нед. | 2 сем./24 нед. | 3 сем./17 нед. | 4 сем./24 нед. | 5 сем./17 нед. | 6 сем./25 нед. | 7 сем./17 нед. | 8 сем./24 нед. | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | | | | | | | | | | | | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| ООП | Общий образовательный курс | 29 | 30 | 5724 | 37 | 4031 | 1459 | 1110 | 316 | 434 | 1508 | 40 | 1476 | 86 | 138 | 602 | 802 | 574 | 828 | 574 | 864 | 560 | 595 | | | | | | | | | | |
| 0.00 | Общая часть образовательной программы | 29 | 30 | 5724 | 37 | 4031 | 1459 | 1110 | 316 | 434 | 1508 | 40 | 1476 | 86 | 138 | 602 | 802 | 574 | 828 | 574 | 864 | 560 | 595 | | | | | | | | | | |
| 0.00 | Общеобразовательный цикл | 6 | 7 | 1476 | 0 | 1404 | 608 | 420 | 56 | 74 | 246 | 0 | 0 | 30 | 42 | 506 | 622 | 276 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | |
| ОД.01 | Русский язык | 2 | 2 | 72 | 0 | 62 | 26 | 26 | 0 | 4 | 6 | 6 | 4 | 6 | 34 | 28 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОД.02 | Литература | 3 | 3 | 108 | 0 | 108 | 56 | 38 | 0 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 34 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОД.03 | История | 3 | 2 | 136 | 0 | 126 | 84 | 36 | 0 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 56 | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОД.04 | Обществознание | 3 | 2 | 72 | 0 | 72 | 32 | 22 | 0 | 6 | 12 | 12 | 12 | 12 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОД.05 | География | 1 | 2 | 72 | 0 | 72 | 36 | 20 | 0 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОД.06 | Инструальный язык | 2 | 2 | 72 | 0 | 72 | 36 | 20 | 0 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОД.07 | Математика | 2 | 2 | 232 | 0 | 220 | 134 | 40 | 0 | 16 | 30 | 30 | 30 | 30 | 66 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОД.08 | Информатика | 3 | 3 | 144 | 0 | 134 | 14 | 48 | 0 | 14 | 58 | 58 | 58 | 58 | 66 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОД.09 | Физическая культура | 1,2 | 2 | 74 | 0 | 74 | 12 | 42 | 0 | 4 | 16 | 16 | 16 | 16 | 34 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОД.10 | ОБЖ | 2 | 2 | 68 | 0 | 68 | 22 | 38 | 0 | 0 | 10 | 10 | 10 | 10 | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОД.11 | Физика | 3 | 3 | 106 | 0 | 106 | 80 | 36 | 12 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 36 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОД.12 | Химия | 3 | 3 | 144 | 0 | 134 | 40 | 34 | 30 | 8 | 22 | 22 | 22 | 22 | 66 | 66 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОД.13 | Биология | 2 | 2 | 144 | 0 | 134 | 66 | 32 | 14 | 8 | 14 | 14 | 14 | 14 | 64 | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СП.00 | Индивидуальный проект | 3 | 3 | 32 | 0 | 32 | 6 | 6 | 0 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СП.00 | Специализированный цикл | 6 | 2 | 406 | 0 | 406 | 148 | 206 | 0 | 0 | 0 | 0 | 126 | 0 | 0 | 4 | 12 | 64 | 0 | 0 | 126 | 126 | 126 | | | | | | | | | | |
| СП.01 | История России | 2 | 2 | 42 | 0 | 34 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СП.02 | Инструальный язык в профессиональной деятельности | 4 | 4 | 78 | 0 | 70 | 70 | 2 | 0 | 0 | 68 | 68 | 68 | 68 | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СП.03 | Безопасность жизнедеятельности | 4 | 4 | 68 | 0 | 68 | 58 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СП.04 | Основы финансовой грамотности | 4 | 4 | 34 | 0 | 34 | 12 | 12 | 0 | 0 | 10 | 10 | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СП.05 | Основы труда | 1 | 1 | 32 | 0 | 32 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| А. 0 | Адаптационные дисциплины | 1 | 1 | 32 | 0 | 32 | 4 | 4 | 0 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| А. 01 | Коммуникативный практикум | 1 | 1 | 32 | 0 | 32 | 4 | 4 | 0 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| А. 02 | Адаптивная физическая культура | 3, 4, 5, 6 | 7 | 138 | 0 | 138 | 0 | 138 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| А. 03 | Специальные адаптированные и основы социально-правовых знаний | 7 | 7 | 36 | 0 | 36 | 10 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 34 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| А. 04 | Адаптивные информационные и коммуникационные технологии | 6 | 6 | 36 | 0 | 36 | 14 | 12 | 0 | 0 | 10 | 10 | 10 | 10 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 6 | 5 | 664 | 7 | 607 | 149 | 162 | 58 | 0 | 238 | 0 | 0 | 20 | 30 | 32 | 70 | 48 | 190 | 190 | 36 | 120 | 72 | 39 | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Химия в пищевом производстве | 4 | 4 | 128 | 0 | 118 | 64 | 20 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 4 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.02 | Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании | 3 | 3 | 48 | 0 | 48 | 22 | 18 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.03 | Бизнес-планирование | 5 | 5 | 72 | 0 | 72 | 28 | 46 | 0 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.04 | Товароведение продовольственных товаров | 2 | 2 | 80 | 0 | 70 | 16 | 18 | 18 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.05 | Применение компьютерных программ в профессиональной деятельности | 4 | 4 | 36 | 0 | 36 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.06 | Документоборот, учет и отчетность при производстве продукции общественного питания массового изготовления | 6 | 6 | 36 | 0 | 36 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.07 | Основы классификации и учета производственных ресурсов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | 6 | 6 | 46 | 0 | 36 | 8 | 18 | 18 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 4 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.08 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 1 | 1 | 42 | 0 | 32 | 8 | 8 | 8 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 4 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.09 | Основы производственной культуры в трудоемких профессиях | 7 | 7 | 36 | 0 | 36 | 16 | 10 | 10 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 4 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.10 | Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления | 6 | 6 | 58 | 0 | 48 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 4 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.11 | Диетология и основы детского питания | 8 | 8 | 42 | 3 | 39 | 23 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| И.00 | Профессиональный цикл | 11 | 16 | 3088 | 30 | 1540 | 554 | 322 | 202 | 360 | 898 | 40 | 1476 | 32 | 54 | 0 | 110 | 114 | 532 | 504 | 640 | 452 | 556 | | | | | | | | | | |
| И.00 | Профессиональный цикл | 11 | 16 | 3088 | 30 | 1540 | 554 | 322 | 202 | 360 | 898 | 40 | 1476 | 32 | 54 | 0 | 110 | 114 | 532 | 504 | 640 | 452 | 556 | | | | | | | | | | |
| ИМ.01 | Безопасность жизнедеятельности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | 1 | 3 | 880 | 4 | 596 | 168 | 122 | 152 | 0 | 242 | 20 | 252 | 8 | 12 | 0 | 0 | 0 | 208 | 216 | 424 | 0 | 0 | | | | | | | | | | |
| ИМ.01.01 | Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания | 3 | 3 | 324 | 4 | 308 | 80 | 60 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 20 | 6 | 6 | 6 | 208 | 100 | | | | | | | | | | | | | |
| ИМ.01.02 | Технологические операции производства продукции общественного питания | 6 | 6 | 296 | 0 | 288 | 88 | 62 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 62 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИП.01 | Учебная практика | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |