УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
ГБПОУ "Челябинский 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 **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования: **Технологический**

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

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация и	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			По профилю специальности				
I курс	**38**	**1**	**0**	**2**	**0**	**11**	**52**
II курс	**30**	**3**	**6**	**2**	**0**	**11**	**52**
III курс	**24**	**6**	**10**	**2**	**0**	**10**	**52**
IV курс	**18**	**4**	**11**	**2**	**6**	**2**	**43**
	110	**14**	**27**	**8**	**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 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	Во взаимодействии с преподавателем									1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК							По практике производственной и учебной	Консультации, диф. Зачеты	Промежуточная аттестация								
							Основное содержание			прикладной модуль (практическая направленность)		Курсовые работы (проекты)										
		Зачеты	Экзамены			Всего учебных занятий	теоретическое обучение	практические занятия	лабораторные работы	теоретическое обучение	практические занятия					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	19	21	23	25	27	29	31
ООП	Общий объем образовательной программы	29	30	5724	37	4031	1523	1046	316	434	1508	40	1476	86	138	602	802	574	828	574	864	560	595
	Обязательная часть образовательной программы	**29**	**30**	**5724**	**37**	**4031**	**1523**	**1046**	**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	72	0	62	26	26	0	4	6			4	6	**34**	**28**						
ОД.02	Литература	3		108	0	108	56	38	0		14					**34**	**36**	**38**					
ОД.03	История		2	136	0	126	84	36	0		6			4	6	**56**	**70**						
ОД.04	Обществознание	3		72	0	72	32	22	0	6	12							**72**					
ОД.05	География	1		72	0	72	36	20	0	8	8					**72**							
ОД.06	Иностранный язык		2	72	0	62		46	0		16			4	6	**32**	**30**						
ОД.07	Математика		2	232	0	220	134	40	0	16	30			6	6	**78**	**142**						
ОД.08	Информатика		3	144	0	134	14	48	0	14	58			4	6	**66**	**36**	**32**					
ОД.09	Физическая культура	1, 2		74	0	74	12	42	0	4	16					**34**	**40**						
ОД.10	ОБЖ	2		68	0	68	22	36	0	0	10						**68**						
ОД.11	Физика	3		106	0	106	80		12	**6**	8					**36**	**36**	**34**					
ОД.12	Химия		3	144	0	134	40	34	30	8	22			4	6		**66**	**68**					
ОД.13	Биология		2	144	0	134	66	32	14	8	14			4	6	**64**	**70**						
	Индивидуальный проект	3		32	0	32	6				26							**32**					
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**6**	**2**	**496**	**0**	**480**	**148**	**206**	**0**	**0**	**126**	**0**	**0**	**4**	**12**	**64**	**0**	**136**	**106**	**34**	**104**	**36**	**0**
СГ.01	История России		3	42	0	34	34	0	0	0	0			2	6			**34**					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4	78	0	70		2	0	0	68			2	6			**34**	**36**				
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	4		68	0	68	58	10	0	0	0							**34**	**34**				
СГ.04	Физическая культура	3, 4, 5, 6		138	0	138		138	0	0	0							**34**	**36**	**34**	**34**		
СГ.05	Основы бережливого производства	6		36	0	36	14	12	0	0	10										**36**		
СГ.06	Основы финансовой грамотности	6		34	0	34	12	12	0	0	10										**34**		
СГ.07	Введение в специальность	1		32	0	32	4				28					**32**							
СГ.08	Охрана труда	1		32	0	32	16	16								**32**							
СГ.09	Психология и этика профессиональной деятельности	7		36	0	36	10	16			10											**36**	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**6**	**5**	**664**	**7**	**607**	**213**	**98**	**58**	**0**	**238**	**0**	**0**	**20**	**30**	**32**	**70**	**48**	**190**	**36**	**120**	**72**	**39**
ОП.01	Химия в пищевом производстве		4	128	0	118	62		20		36			4	6				**118**				
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	3		48	0	48	22	18	8									**48**					
ОП.03	Бизнес-планирование	5		72	0	72	28				44								**36**	**36**			
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров		2	80	0	70	18		18		34			4	6		**70**						
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	4		36	0	36	8	8			20								**36**				
ОП.06	Документооборот, учет и отчетность при производстве продукции общественного питания массового изготовления	6		36	0	36	8	8			20										**36**		
ОП.07	Основы калькуляции и учета производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		6	46	0	36	8	18			10			4	6						**36**		
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья		1	42	0	32	8	8			16			4	6	**32**							
ОП.09	Основы предпринимательства и трудоустройства	7		76	4	72	16	10			46											**72**	
ОП.10	Контроль качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления		6	58	0	48	12	12	12		12			4	6						**48**		
ОП.11	Диетология и основы детского питания	8		42	3	39	23	16															**39**
П.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**
ПМ.01	**Ведение технологического процесса 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**
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания		5	324	4	308	80	60	76		72	20		6	6				**208**	**100**			
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания		6	296	0	288	88	62	76		62			2	6					**80**	**208**		
УП.01	Учебная практика	6*		72	0	0					36		72							**36**	**36**		
ПП.01	Производственная практика	6*		180	0	0					72		180								**180**		
	Экзамен по ПМ.01		6 Эм	8										2	6								
ПМ.02	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**	**1**	**3**	**420**	**10**	**166**	**46**	**60**	**0**	**0**	**256**	**20**	**216**	**6**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**130**	**252**
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		7	110	6	94	20	60			14			4	6							**94**	
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		8	84	4	72	26				26	20		2	6								**72**
УП.02	Учебная практика	8*		72	0	0					72		72									**36**	**36**
ПП.02	Производственная практика	8*		144	0	0					144		144										**144**
	Экзамен по ПМ.02		8 Эм	10										4	6								
ПМ.03	**Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**	**2**	**2**	**388**	**8**	**184**	**88**	**86**	**0**	**0**	**154**	**0**	**180**	**2**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**214**	**150**
МДК.03.01	Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		8	200	8	184	88	86			10			2	6							**106**	**78**
УП.03	Учебная практика	7		36	0	0					36		36									**36**	
ПП.03	Производственная практика	8		144	0	0					108		144									**72**	**72**
	Экзамен по ПМ.03		8 Эм	8										2	6								
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**2**	**1**	**166**	**4**	**190**	**40**	**0**	**0**	**0**	**150**	**0**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**154**
МДК.04.01	Планирование основных показателей производственного процесса, выполнение работ исполнителями, контроль и оценивание результатов работы	8		86	4	82	40				42												**82**
ПП.04	Производственная практика	8		72	0	108					108		72										**72**
	Экзамен по ПМ.04		8 Эм	8										2	6								
ПМ.05	**Цифровое моделирование технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**	**1**	**2**	**348**	**4**	**108**	**88**	**10**	**10**	**0**	**0**	**0**	**216**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**216**	**108**	**0**
МДК.05.01	Информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизированной обработки информации, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления		7	122	4	108	88	10	10					4	6						**72**	**36**	
УП.05	Учебная практика	7*		108	0		0						108								**72**	**36**	
ПП.05	Производственная практика	7*		108	0								108								**72**	**36**	
	Экзамен по ПМ.05		7 Эм	10										4	6								
ПМ.06	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Лаборант химико-бактериологического анализа, Кондитер, Пекарь)**	**4**	**5**	**886**	**0**	**296**	**124**	**44**	**40**	**360**	**96**	**0**	**540**	**12**	**18**	**0**	**110**	**114**	**324**	**288**	**0**	**0**	**0**
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии Лаборант химико-бактериологического анализа		5	120	0	108	20	28	24		36			6	6					**108**			
УП.06.01	Учебная практика	5*		72	0					108			72							**72**			
ПП.06.01	Производственная практика	5*		108	0					72			108							**108**			
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии Кондитер		3	126	0	116	64	8	8		36			4	6		**74**	**42**					
УП.06.02	Учебная практика	3		108	0		0			72			108				**36**	**72**					
ПП.06.02	Производственная практика	4		144	0		0			36			144						**144**				
МДК.06.03	Выполнение работ по профессии Пекарь		4	80	0	72	40	8	8		24			2	6				**72**				
УП.06.03	Учебная практика	4*		36	0					36			36						**36**				
ПП.06.03	Производственная практика	4*		72	0					36			72						**72**				
	Экзамены квалификационные по ПМ.06		4 Эк*, 5 Эк	20										8	12								
	Самостоятельная учебная работа			37	37								37						**2**	**2**		**22**	**11**
	Промежуточная аттестация			**224**												10	62	38	34	**36**	**36**	**30**	**42**
	ВСЕГО			**5724**	**37**	**4031**	**1523**	**1046**	**316**	**434**	**1508**	**40**	**1476**	**86**	**138**	**602**	**802**	**574**	**830**	**576**	**864**	**582**	**606**
	Государственная итоговая аттестация			**216**																			**216**
	ИТОГО:		**29 зач/30 экз**	**5940**	**37**	**4031**	**1523**	**1046**	**316**	**434**	**1508**	**40**	**1476**	**86**	**138**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**

ГИА: Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)

	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
дисциплин и МДК	**602**	**766**	**502**	**578**	**360**	**504**	**366**	**282**
учебной практики	**0**	**36**	**72**	**36**	**108**	**108**	**108**	**36**
производственной практики	**0**	**0**	**0**	**216**	**108**	**252**	**108**	**288**
экзаменов	**1**	**6**	**4**	**4**	**3**	**4**	**3**	**5**
зачетов	**3**	**1**	**6**	**4**	**2**	**4**	**4**	**5**