УЧЕБНЫЙ ПЛАН
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"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.** 2024-2028 гг.
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования: **естественно-научный**

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)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	39	0	0	0	2	0	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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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				4 курс			
								Всего учебных занятий	Обучение по предметам, дисциплинам и МДК, в час.						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)	
									Основное содержание			прикладной модуль (практическая подготовка)																								
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Курсовые работы				теоретическое обучение	практические занятия	лабораторные занятия	теоретическое обучение	практические занятия						контактная работа преподав. с обуч-ся	с/р	контактная работа преподав. с обуч-ся	с/р	контактная работа преподав. с обуч-ся	с/р	контактная работа преподав. с обуч-ся	с/р	контактная работа преподав. с обуч-ся	с/р	контактная работа преподав. с обуч-ся	с/р	контактная работа преподав. с обуч-ся	с/р	контактная работа преподав. с обуч-ся	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	**20**	**29**	**5**	**2**	**4248**	**28**	**4032**	**1361**	**1275**	**262**	**0**	**3351**	**90**	**1044**	**90**	**98**	**0**	**0**	**0**	**0**	**576**	**0**	**828**	**0**	**576**	**12**	**864**	**16**	**576**	**0**	**612**	**0**
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**0**	**11**	**5**	**0**	**510**	**0**	**494**	**92**	**402**	**0**	**0**	**332**	**0**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**96**	**0**	**92**	**0**	**64**	**0**	**128**	**0**	**84**	**0**	**32**	**0**
СГ.01	История России		4			30	0	30	8	22			22											32									
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**	**11**	**3**	**0**	**0**	**1276**	**16**	**1174**	**624**	**480**	**70**	**0**	**655**	**0**	**0**	**42**	**44**	**0**	**0**	**0**	**0**	**320**	**0**	**150**	**0**	**304**	**12**	**208**	**4**	**96**	**0**	**96**	**0**
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	4				51	0	45	31	14			45			2	4							45									
ОП.02	Процессы и аппараты	5				105	4	93	49	34	10		44			4	4							45		48	4						
ОП.03	Метрология и стандартизация	6				58	2	48	36	12			48			4	4											48	2				
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	8				104	0	96	56	40			40			4	4													48		48	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	8				200	0	192	68	124			124			4	4											96		48		48	
ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3				88	0	80	62	0	18		50			4	4					80											
ОП.07	Охрана труда	3				38	0	32	18	14			20			2	4					32											
ОП.08А	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	5				76	4	64	44	20			20			4	4									64	4						
ОП.09	Техническое оснащение отрасли		3			66	0	64	36	28			28			2						64											
ОП.10	Инженерная графика		3			126	0	124	14	110			110			2						64		60									
ОП.11	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	5				138	2	128	78	8	42		50			4	4									128	2						
ОП.12	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	3				86	0	80	50	30			30			2	4					80											
ОП.13	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6	5			140	4	128	82	46			46			4	4									64	2	64	2				
П.00	**Профессиональный цикл**	**9**	**15**	**0**	**2**	**2462**	**12**	**2364**	**645**	**393**	**192**	**0**	**2364**	**90**	**1044**	**32**	**54**	**0**	**0**	**0**	**0**	**160**	**0**	**586**	**0**	**208**	**0**	**528**	**12**	**396**	**0**	**484**	**0**
ПМ.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**	**3**	**6**	**0**	**1**	**1283**	**12**	**1243**	**347**	**212**	**192**	**0**	**1243**	**60**	**432**	**10**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**	**0**	**133**	**0**	**208**	**0**	**528**	**12**	**324**	**0**	**0**	**0**
МДК 01.01	Организация технологического процесса убоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов		5			186	0	186	76	62	48		186									48		88		48							
МДК 01.02	Организация технологического процесса колбасных и копченых изделий из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции		6		6	212	4	208	88	30	60		208	30												80		128	4				
МДК 01.03	Организация технологического процесса полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции	7			7	190	0	180	78	20	52		180	30		4	6											48		132			
МДК 01.04	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	7	5			255	8	237	105	100	32		237			4	6							45		80		64	8	48			
УП.01	Учебная практика		67			216		216					216		216													144		72			
ПП.01	Производственная практика		67			216		216					216		216													144		72			
ПМ.01.Эк	Экзамен по модулю	7				8										2	6																
ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке**	**1**	**2**	**0**	**1**	**326**	**0**	**312**	**61**	**77**	**0**	**0**	**312**	**30**	**144**	**8**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**	**0**	**264**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции		4		4	172	0	168	61	77			168	30		4						48		120										
УП.02	Учебная практика		4			72		72					72		72									72										
ПП.02	Производственная практика		4			72		72					72		72									72										
ПМ.02.Эк	Экзамен по модулю	4				10										4	6																
ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**2**	**1**	**0**	**0**	**256**	**0**	**240**	**66**	**30**	**0**	**0**	**240**	**0**	**144**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**240**	**0**
МДК 03.01	Организация работы структурного подразделения	8				104	0	96	66	30			96			2	6															96	
УП.03	Учебная практика		8			36		36					36		36																	36	
ПП.03	Производственная практика		8			108		108					108		108																	108	
ПМ.03.Эк	Экзамен по модулю	8				8										2	6																
ПМ.04	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**2**	**2**	**0**	**0**	**273**	**0**	**253**	**47**	**62**	**0**	**0**	**253**	**0**	**144**	**8**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**64**	**0**	**189**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 04.01	Технология выполнения работ по профессии Изготовитель полуфабрикатов из мяса	4				119	0	109	47	62			109			4	6					64		45									
УП.04	Учебная практика		4			36		36					36		36									36									
ПП.04	Производственная практика		4			108		108					108		108									108									
ПМ.04.Эк	Квалификационный экзамен	4				10										4	6																
ПМ.05	**Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке труда**	**1**	**4**	**0**	**0**	**180**	**0**	**172**	**124**	**12**	**0**	**0**	**172**	**0**	**36**	**2**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**0**	**100**	**0**
МДК 05.01	Основы предпринимательства, открытие собственного дела		8			64	0	64	60	4			64																			64	
МДК 05.02	Эффективное поведение на рынке труда		7			36		36	32	4			36																	36			
МДК 05.03	Основы цифровой экономики		7			36		36	32	4			36																	36			
УП.05	Учебная практика		8			36		36					36		36																	36	
ПМ.05.Эк	Экзамен по модулю	8				8										2	6																
ПДП.00	**Производственная 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	**25**	**39**	**5**	**2**	**5940**	**35**	**5652**	**1989**	**1721**	**298**	**54**	**3591**	**90**	**1044**	**135**	**118**	**576**	**7**	**828**	**0**	**576**	**0**	**828**	**0**	**576**	**12**	**864**	**16**	**576**	**0**	**828**	**0**
																	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**		**3**		**2**		**3**		**5**					
													дифференцированные зачеты	**2**		**8**		**4**		**6**		**4**		**5**		**5**		**5**					
													зачеты	**0**		**0**		**1**		**1**		**1**		**1**		**1**		**0**					
													курсовые работы (проекты)	**0**		**0**		**0**		**1**		**0**		**1**		**0**		**0**					