УЧЕБНЫЙ ПЛАН
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"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.** 2025-2029 гг.
на базе **основного общего образования**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ЧГКИПиТ

Сертификат: 87 ca 98 a2 ca 8a cb 0d 2b a4
Владелец: Берсенева Елена Валерьевна
Действителен: с 17.09.2025 по 17.09.2030

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика: По профилю специальности	Производственная практика: Преддипломная	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Итого в часах	Итого в неделях	Каникулы	Всего (по курсам)
I курс	1392	0	0	0	24	60	0	1476	41	11	52
II курс	1116	72	180	0	36	72	0	1476	41	11	52
III курс	964	144	288	0	44	72	0	1512	42	10	52
IV курс	694	108	216	144	52	46	216	1476	41	2	43
	4166	324	684	144	156	250	216	5940	165	34	199

2. План учебного процесса для специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Курсовые работы	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.): Самостоятельная учебная работа		Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем: Обучение по предметам, дисциплинам и МДК, в час.: Всего учебных занятий	Основное содержание: теоретическое обучение	Основное содержание: практические занятия	Основное содержание: лабораторные работы	прикладной модуль (практическая подготовка): теоретическое обучение	прикладной модуль (практическая подготовка): практические занятия	Курсовые работы (проекты)	Практика учебная и производственная	Консультации, зачеты	Промежуточная аттестация	1 курс, 1 сем.\17 нед.: контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	1 курс, 2 сем.\24 нед.: контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	2 курс, 3 сем.\13нед.: контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	2 курс, 4 сем.\17 нед. (6 нед.): контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	3 курс, 5 сем.\12 нед.(4 нед.): контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	3 курс, 6 сем.\18 нед. (6 нед.): контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	4 курс, 7 сем.\11 нед. (5 нед): контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	4 курс, 8 сем.\7 нед. (10 нед): контактная работа препод. 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**	**0**		**1416**	**579**	**473**	**42**	**56**	**266**	**0**	**0**	**18**	**42**	**566**	**0**	**716**	**0**	**134**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
0.00	**Обязательные общеобразовательные учебные предметы (дисциплины)**	**5**	**9**	**0**	**0**	**1476**	**0**		**1416**	**579**	**473**	**42**	**56**	**266**	**0**	**0**	**18**	**42**	566	0	716	0	134	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык	1				72	0		64	26	26		6	6			2	6	64															
ОД.02	Литература		2			108	0		108	11	85			12					108															
ОД.03	История		3			136	0		136	**116**	**10**			**10**					38		36		**62**											
ОД.04	Обществознание		3			72	0		72	32	22		6	12									**72**											
ОД.05	География		2			72	0		72	30	26		8	8					36		36													
ОД.06	Иностранный язык	2				72	0		64		46			18			2	6	30		34													
ОД.07	Математика	2				232	0		224	174	14			36			2	6	120		104													
ОД.08	Информатика		2			144	0		134	16	54		18	46			4	6			134													
ОД.09	Физическая культура		2			72	0		72	4	50		2	16					36		36													
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2			68	0		68	22	36			10							68													
ОД.11	Физика	1				108	0		100	38	26	16		20			2	6			100													
ОД.12	Химия	1				144	0		136	44	28	16	8	40			2	6			136													
ОД.13	Биология	2				144	0		134	66	34	10	8	16			4	6	134															
ОД.14	Индивидуальный проект		2			32	0		32		16			16							32													
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**1**	**10**	**0**	**0**	**470**	**0**		**454**	**152**	**302**	**0**	**0**	**304**	**0**	**0**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**46**	**0**	**190**	**0**	**40**	**0**	**114**	**0**	**32**	**0**	**32**	**0**
СГ.01	История России		4			34	0		34	34				0											34									
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4				78	0		70	0	70			70			2	6					26		44									
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		4			72	0		72	42	30			30											72									
СГ.04	Физическая культура		4,6,7			178	0		178	12	166			166									20		40		40		46		32			
СГ.05	Основы бережливого производства	3				42	0		34	14	20			20			2	6											34					
СГ.06	Основы финансовой грамотности		6			34	0		34	18	16			16															34					
СГ.07	***Эффективное поведение на рынке труда***		8			32	0		32	32				2																			32	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**9**	**6**	**0**	**0**	**764**	**28**		**694**	**346**	**330**	**18**	**0**	**348**	**0**	**0**	**12**	**30**	**22**	**6**	**54**	**8**	**152**	**0**	**172**	**14**	**70**	**0**	**188**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**
ОП.01	Химия в пищевом производстве	5				148	6		134	82	52			52			2	6							64	6	70							
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	4				80	0		72	46	8	18		26			2	6							72									
ОП.03	Бизнес-планирование		6			80	0		80	50	30			30															80					
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	3				90	0		82	40	42			42			2	6					82											
ОП.05	Прикладные компьютерне программы в профессиональной деятельности	3				80	0		70	34	36			36			4	6					70											
ОП.06	***Основы предпринимательства***		6			36	0		36	10	26			26															36					
ОП.07	***Охрана труда***		1			46	6		40	18	22			22					22	6	**18**													
ОП.08	***Калькуляция и учет в общественном питании***		4			44	8		36	10	26			26											36	8								
ОП.09	***Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.***	7				44	0		36	10	26			26			2	6													36			
ОП.10	***Правовое обеспечение профессиональной деятельности***		6			36	0		36	18	18			18															36					
ОП.11	***Психология и этика профессиональной деятельности***		6			44	8		36	18	18			18							36	8												
ОП.12	***Деловая культура и антикоррупционное поведение***		6			36	0		36	10	26			26															36					
П.00	**Профессиональный цикл**	**11**	**19**	**0**	**1**	**3014**	**128**		**2754**	**620**	**386**	**556**	**0**	**2462**	**100**	**1152**	**38**	**94**	**0**	**0**	**34**	**10**	**230**	**14**	**444**	**8**	**444**	**22**	**540**	**22**	**496**	**32**	**566**	**20**
ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**	**1**	**4**	**0**	**1**	**580**	**22**		**530**	**136**	**58**	**120**	**0**	**530**	**20**	**216**	**8**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**86**	**0**	**444**	**22**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания		5			156	8	156	140	68	18	54		140			2	6							86		54	8						
МДК 01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	5			4	198	14	198	174	68	40	66		174	20		4	6									174	14						
УП.01	Учебная практика		5			72	0	72	72					72		72											72							
ПП.01	Производственная практика		5			144	0	144	144					144		144											144							
ПМ.01.Эк	Экзамен по модулю	5				10	0	10	0								2	8																
ПМ.02	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**	**3**	**3**	**0**	**0**	**474**	**16**		**432**	**100**	**14**	**102**	**0**	**432**	**0**	**216**	**6**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**432**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6				124	8	124	108	46	8	54		108			2	6											108	8				
МДК 02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6				124	8	124	108	54	6	48		108			2	6											108	8				
УП.02	Учебная практика		6			72	0	72	72					72		72													72					
ПП.02	Производственая практика		6			144	0	144	144					144		144													144					
ПМ.02.Эк	Экзамен по модулю	6				10	0	10	0								2	8																
ПМ.03	**Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**	**3**	**1**	**0**	**0**	**782**	**22**		**732**	**208**	**142**	**126**	**0**	**732**	**40**	**216**	**8**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**	**6**	**408**	**16**	**216**	**0**
МДК 03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6				124	6	124	108	58	32	18		108			4	6											108	6				
МДК 03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7				432	16	432	408	150	110	108		408	40		2	6													408	16		
УП.03	Учебная практика		8			72	0	72	72					72		72																	72	
ПП.03	Производственная практика		8			144	0	144	144					144		144																	144	
ПМ.03.Эк	Экзамен по модулю	8				10	0	10	0								2	8																
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**2**	**1**	**0**	**0**	**350**	**36**		**294**	**40**	**74**	**72**	**0**	**294**	**40**	**108**	**6**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**88**	**16**	**206**	**20**
МДК 04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8				232	36		186	40	74	72		186	40		4	6													88	16	98	20
УП.05.01	Учебная практика		8			36			36					36		36																	36	
ПП.04	Производственная практика		8			72	0		72					72		72																	72	
ПМ.04.Эк	Экзамен по модулю	8				10	0		0								2	8																
ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**2**	**2**	**0**	**0**	**684**	**32**		**622**	**136**	**98**	**136**	**0**	**330**	**0**	**252**	**10**	**20**	**0**	**0**	**34**	**10**	**230**	**14**	**358**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 05.01	Технология выполнения работ по профессии Кондитер	4				122	8		106	28	14	64		78			2	6							106	8								
УП.05.01	Учебная практика		4			36	0		36					36		36									36									
ПП.05.01	Производственная практика		4			72	0		72					72		72									72									
	Квалификационный экзамен	4				0	0		0					0																				
МДК 05.01	Технология выполнения работ по профессии Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	3				298	24		264	108	84	72		0			4	6,0			34	10	230	14										
УП.05.01	Учебная практика		4			36	0		36					36		36									36									
ПП.05.02	Производственная практика		4			108	0		108					108		108									108									
	Квалификационный экзамен	4				12	0		0					0			4	8,0																
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	
	Промежуточная аттестация					250													**18**		**42**		**36**		**36**		**36**		**36**		16		30	
	Объем образовательной программы в академических часах					**5940**	**156**		**5534**	**1697**	**1491**	**616**	**56**	**3380**	**100**	**1152**	**72**	**178**	**588**	**6**	**804**	**18**	**562**	**14**	**806**	**22**	**554**	**22**	**842**	**22**	**564**	**32**	**814**	**20**
	Итогоакадемических часов по семестрам																		**612**		**864**		**612**		**864**		**612**		**900**		**612**		**864**	
	Недельная нагрузка																		**36**		**36**		**36**		**35**		**36**		**36**		**36**		**36**	
	дисциплины и МДК																		**588**		**804**		**562**		**554**		**338**		**626**		**564**		**130**	
	учебная практика																		**0**		**0**		**0**		**72**		**72**		**72**		**0**		**108**	
	производственная практика																		**0**		**0**		**0**		**180**		**144**		**144**		**0**		**216**	
	производственная практика (преддипломная)																		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**144**	
	экзамены																		**2**		**3**		**3**		**5**		**3**		**5**		**1**		**4**	
	дифференцированные зачеты																		**1**		**7**		**2**		**5**		**4**		**5**		**1**		**4**	
	зачеты																		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**	
	курсовые работы (проекты)																		**0**		**0**		**0**		**1**		**0**		**0**		**0**		**0**	

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).