УЧЕБНЫЙ ПЛАН
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по специальности среднего профессионального образования
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

Квалификация: **техник-технолог**
Форма обучения - **очная**
Срок получения образования – **3 года и 10 мес.**
на базе **основного общего образования**

2025-2029 гг.

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	1050	108	180	0	66	72	0	1476	41	11	52
III курс	1000	144	252	0	44	72	0	1512	42	10	52
IV курс	558	108	324	144	62	64	216	1476	41	2	43
	4000	360	756	144	196	268	216	5940	165	34	199

2. План учебного процесса для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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	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, часы	Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр): 1 курс: 1 сем.\17 нед.	1 курс: 2 сем.\24 нед.	2 курс: 3 сем.\13нед.	2 курс: 4 сем.\17 нед. (6 нед.)	3 курс: 5 сем.\12 нед.(4 нед.)	3 курс: 6 сем.\18 нед. (6 нед.)	4 курс: 7 сем.\11 нед. (5 нед)	4 курс: 8 сем.\7 нед. (10 нед)
																		контактная работа препод. с обуч-ся / с/р	контактная работа препод. с обуч-ся / с/р	контактная работа препод. с обуч-ся / с/р	контактная работа препод. с обуч-ся / с/р	контактная работа препод. с обуч-ся / с/р	контактная работа препод. с обуч-ся / с/р	контактная работа препод. с обуч-ся / с/р	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**	**564 / 0**	**718 / 0**	**134 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**
0.00	***Обязательные общеобразовательные учебные предметы (циклы, дисциплины)***	**5**	**9**	**0**	**0**	**1476**	**0**	**1416**	**579**	**473**	**42**	**56**	**266**	**0**	**0**	**18**	**42**	564 / 0	718 / 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					36	72						
ОД.03	История		3			136	0	136	**116**	**10**			**10**					32	42	**62**					
ОД.04	Обществознание		3			72	0	72	32	22		6	12							**72**					
ОД.05	География		2			72	0	72	30	26		8	8						72						
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	90	134						
ОД.08	Информатика	2				144	0	134	16	54		18	46			4	6	44	90						
ОД.09	Физическая культура		2			72	0	72	4	50		2	16					32	40						
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	68	68						
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**	**524**	**18**	**498**	**202**	**296**	**0**	**0**	**296**	**0**	**0**	**2**	**6**	**20 / 12**	**24 / 0**	**58 / 0**	**198 / 6**	**72 / 0**	**26 / 0**	**68 / 0**	**32 / 0**
СГ.01	История России		4			38	0	38	38				0												
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4			100	6	94	6	88			88							30	64 / 6				
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		4			68	0	68	38	30			30								68				
СГ.04	Физическая культура		7			138	0	138	0	138			138							28	28	28	26	28	
СГ.05	Основы бережливого производства		5			44	0	44	40	4			4									44			
СГ.06	Основы финансовой грамотности		7			48	0	40	28	12			12			2	6							40	
СГ.07	***Психология и этика профессиональной деятельности***		2			56	12	44	24	20			20					20 / 12	24						
СГ.08	**Эффективное поведение на рынке труда**		8			32	0	32	28	4			4												32
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**9**	**6**	**0**	**0**	**896**	**34**	**780**	**352**	**420**	**8**	**0**	**420**	**0**	**0**	**26**	**48**	**0 / 0**	**36 / 0**	**204 / 24**	**162 / 10**	**176 / 0**	**80 / 0**	**92 / 0**	**38 / 0**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4				126	10	106	48	58			58			4	6			36	70 / 10				
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3				148	12	128	38	82	8		82			2	6			128 / 12					
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	6				90	0	80	24	56			56			4	6						80		
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		4			88	0	80	**22**	**58**			58								44	44			
ОП.05	Инженерная графика	5				58	0	48	24	24			24			4	6				48				
ОП.06	Инновационные технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	5				50	0	42	24	18			18			2	6					42			
ОП.07	Основы предпринимательства		7			36	0	36	18	18			18											36	
ОП.08	Охрана труда		2			36	0	36	18	18			18						36						
ОП.09	Метрология и стандартизация	3				62	12	40	22	18			18			4	6			40 / 12					
ОП.10	Основы товароведения продовольственных товаров	5				54	0	46	28	18			18			2	6					46			
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8			58	0	58	34	24			24											20	38
ОП.12	Правовые основы профессиональной деятельности	5				54	0	44	32	12			12			4	6					44			
ОП.13	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности и антикоррупционное поведение		7			36	0	36	20	16			16											36	
П.00	**Профессиональный цикл**	**11**	**19**	**0**	**1**	**2828**	**144**	**2522**	**542**	**416**	**220**	**0**	**2024**	**120**	**1224**	**30**	**96**	**0 / 0**	**30 / 12**	**150 / 6**	**432 / 20**	**300 / 28**	**742 / 16**	**388 / 28**	**516 / 34**
ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях**	**1**	**4**	**0**	**1**	**866**	**48**	**792**	**232**	**112**	**120**	**0**	**578**	**40**	**288**	**6**	**20**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**166 / 20**	**300 / 28**	**326 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4				158	20	130	80	50			188			2	6				130 / 20				
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6			4	410	28	374	152	62	120		102	40		2	6					156 / 28	218		
УП.01	Учебная практика		5			108	0	108					108		108						36	72			
ПП.01	Производственная практика		6			180	0	180					180		180							72	108		
ПМ.01.Эк	Экзамен по модулю	6				10	0	0								2	8								
ПМ.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях**	**3**	**3**	**0**	**0**	**558**	**16**	**524**	**112**	**160**	**0**	**0**	**524**	**0**	**252**	**4**	**14**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**416 / 16**	**108 / 0**	**0 / 0**
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6				296	16	272	112	160			272			2	6						272	16	
УП.02	Учебная практика		6			72	0	72					72		72								72		
ПП.02	Производственная практика		7			180	0	180					180		180								72	108	
ПМ.02.Эк	Экзамен по модулю	7				10	0	0								2	8								
ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**3**	**1**	**0**	**0**	**480**	**28**	**424**	**68**	**78**	**22**	**0**	**334**	**40**	**216**	**8**	**20**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**280 / 28**	**144 / 0**
МДК 03.01	Производственно-технический контроль	7				116	28	80	32	48			48			2	6							80 / 28	
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	7				138	0	128	36	30	22		70	40		4	6							128	
УП.03	Учебная практика		7			72	0	72					72		72									72	
ПП.03	Производственная практика		8			144	0	144					144		144									144	
ПМ.03.Эк	Экзамен по модулю	8				10	0	0								2	8								
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**2**	**1**	**0**	**0**	**280**	**34**	**228**	**32**	**48**	**0**	**0**	**196**	**40**	**108**	**4**	**14**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**228 / 34**
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	8				162	34	120	32	48			88	40		2	6								120 / 34
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**	**500**	**18**	**410**	**98**	**18**	**78**	**0**	**248**	**0**	**216**	**8**	**28**	**0 / 0**	**30 / 12**	**150 / 6**	**266 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**	**0 / 0**
МДК 05.01	Технология выполнения работ по профессии Пекарь	3				98	18	72	40	8	24		32			2	6		30 / 12	42 / 6					
УП.05.01	Учебная практика		3			36	0	36					36		36					36					
ПП.05.01	Производственная практика					72	0	72					72		72					72					
	Квалификационный экзамен	3				10	0	0					0			2	8,0								
МДК 05.02	Технология выполнения работ по профессии Кондитер	4				130	0	122	58	10	54		0			2	6,0				122				
УП.05.02	Учебная практика		4			36	0	36					36		36						36				
ПП.05.02	Производственная практика					108	0	72					72		72						108				
	Квалификационный экзамен	4				10	0	0					0			2	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					268												**16**	**44**	**36**	**36**	**36**	**36**	36	28
	Объем образовательной программы в академических часах					**5940**	**196**	**5432**	**1675**	**1605**	**270**	**56**	**3006**	**120**	**1224**	**76**	**192**	**584**	**808**	**546**	**792**	**548**	**848**	**548**	**802**
													Итого академических часов по семестрам					**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**
	Недельная нагрузка																	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**

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

	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
дисциплины и МДК	**584**	**808**	**438**	**612**	**404**	**596**	**368**	**190**
учебная практика	**0**	**0**	**36**	**72**	**72**	**72**	**72**	**36**
производственная практика	**0**	**0**	**72**	**108**	**72**	**180**	**108**	**216**
производственная практика (преддипломная)	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**
экзамены	**3**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**3**
дифференцированные зачеты		**7**	**3**	**5**	**2**	**2**	**4**	**4**
зачеты	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
курсовые работы (проекты)	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**1**	**1**