

Утверждаю

Директор \_\_\_\_\_

Минусинский сельскохозяйственный колледж

С.В.Афанасьев  
личная подпись И.О. Фамилия



\_\_\_\_\_ 2019 г.

М.П.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
**Минусинского сельскохозяйственного колледжа**  
наименование образовательного учреждения

специальности среднего профессионального образования  
**19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**  
код и наименование специальности СПО  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок освоения ОПОП – 3 год. 10 мес.  
на базе основного общего образования

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Минусинский сельскохозяйственный колледж разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 24 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32771 от 18.06.2014) 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

На первом курсе обучения реализуется среднее (полное) общее образование

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Техник-технолог	2 год 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев.

Нормативная основа разработки ОПОП по специальности составляют:

Закон РФ «Об образовании РФ» от 29 декабря 2012 года №281-ФЗ;

Перечень специальностей СПО, утв. приказом МОН от 29.10.2013 №1199;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов от 24 апреля 2014 г.;

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. №464 « Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. №968 « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО, СПО»;

Учебный план реализации среднего (полного) общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования п. 3. ст. 68 Закона «Об образовании РФ» от

29.12.2012 г. №281-ФЗ), в соответствии с федеральным базисным учебным планом (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 и от 30.08.2010 г. № 889) и в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования от 17.03.2015г (06-259 ФИРО).

Порядок приема граждан в ОУ СПО, осуществляется в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 г. № 36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы СПО, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291;

Устав Минусинского сельскохозяйственного колледжа.

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебные занятия начинаются с 1 сентября, при шестидневной рабочей недели.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, теоретические, лабораторные и практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, индивидуальных заданий, подготовки докладов, конспектов, сообщений и рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ОПОП специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный;
- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

В профессиональный цикл включены общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули. В состав каждого ПМ входят междисциплинарный курс.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами (1<sup>ая</sup> пара - 45 мин.+45 мин., с перерывом 5 минут; между парами перерыв 10 минут; большой перерыв между 2<sup>ой</sup> и 3<sup>ей</sup> парами - 45 мин.).

В группах численностью 16 человек и выше предусмотрено деление на подгруппы при проведении учебных практик, лабораторных работ, курсового проектирования, занятий по дисциплинам «Иностранный язык», «Инженерная графика».

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями колледжа самостоятельно, рассматриваются. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно. В колледже созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Для текущего контроля и оценки освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций, предусмотрено выполнение контрольных работ, технических диктантов, заданий объяснительно-иллюстративного характера при наличии таблиц, схем; тестирование, рефераты, выполнение комплексных задач, собеседования, защита курсовых проектов и пр.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы (во время каникул после 3 курса обучения 36 часов). Контроль качества освоения образовательных программ осуществляется по результатам промежуточной аттестации студентов и текущего (внутрисеместрового) контроля успеваемости в порядке, установленном «Положением о проведении промежуточной аттестации». Контроль результатов образования определяет сформированность знаний, умений, навыков, способов деятельности, личностное развитие студентов. Учебным планом предусмотрена периодичность, формы промежуточной и итоговой аттестации. Текущий и промежуточный контроль позволяет провести мониторинг учебной деятельности студентов.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся для освоения студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как концентрированно в несколько периодов. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Для проведения учебных и производственных практик составляются рабочие программы, в которых разработаны все методики проведения практик. Учебные практики проводятся ведущими преподавателями, мастерами в мастерских колледжа, учебных помещениях и на производстве. Текущий контроль осуществляется периодически, по разделам и по окончании выполнения работ, согласно программе практики. По окончании

практики защищается письменный отчет. Выставляется дифференцированный зачет. Для присвоения квалификации на рабочую профессию 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов сдается экзамен квалификационной комиссии на производстве (с участием работодателя), где оцениваются теоретические знания (по ответам на билет) и практические знания – выполняется производственная задача (в соответствии с перечнем работ по ЕТКС). При успешной сдаче присваивается рабочая профессия «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов».

Производственные практики по профилю специальности и преддипломная проходят на профильных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций и учитывается оценивание результатов руководителя практики от колледжа.

Преддипломная практика проводится после завершения курса теоретических занятий на базах практик предприятий города и района.

Каникулы проводятся после проведения сессий в зимнее и летнее время не менее 10 недель в год, в зимнее время 2 недели.

Консультации на группу в год составляет 100 часов, которые проводятся как групповые и фиксируются в журнале учебных занятий, так и индивидуальные (по направлению). Групповые консультации используются: подготовка к экзамену, выполнению курсового проекта, для углубления знаний, полученных на занятиях, итоговой государственной аттестации.

### 1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

Специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, в соответствии с федеральным базисным учебным планом (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889 и Разъяснений ФИРО от 17.03.2015г), отнесена к естественнонаучному профилю), отнесена к техническому профилю.

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 1404 час., образовательные учреждения СПО распределяют на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла ОПОП СПО, опираясь на Рекомендации ФИРО, 2015г..

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет

времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла - химия . По русскому языку и математике – в письменной форме, по химии – в устной.

#### 1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением (Минусинский сельскохозяйственный колледж).

Часы вариативной части (900 часов) использованы:

Дисциплина (МДК, ПМ)	Наличие дисциплины во ФГОС (имеется, не имеется)	Количество часов, курс	Наименование дополнительных ПК
ОГСЭ 05 Культура речи и культура поведения личности	Не имеется	56	Перечень дополнительных знаний и умений внесен в рабочую программу
ЕН 04 Информатика	Не имеется	55	Перечень дополнительных знаний и умений внесен в рабочую программу
ОП 13 Химия пищевых производств	Не имеется	98	Перечень дополнительных знаний и умений внесен в рабочую программу
ОП.01 Инженерная графика	имеется	50	Уметь: применять требования ГОСТов СПДС при оформлении специальных чертежей
ОП.02 Техническая механика	имеется	20	Уметь: строить эпюры продольных сил нормальных напряжений, перемещений, сечений бруса
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	имеется	40	Уметь: использовать современные методики при работе с лабораторным оборудованием и проведении микробиологических исследований
ОП 06. Автоматиза-	имеется	40	Знать: современные технологии средств механизации и автоматизации технологических

ция технологических процессов			процессов
ОП.08 Метрология и стандартизация	имеется	28	Уметь: использовать средства измерения
ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	имеется	20	Уметь: выполнять оценку эффективности хозяйственной деятельности организации
ОП. 14 Основы предпринимательской деятельности	не имеется	40	Перечень дополнительных знаний и умений внесен в рабочую программу
ОП 15 Документационное обеспечение управлением	не имеется	52	Перечень дополнительных знаний и умений внесен в рабочую программу
ОП 16 Технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов	не имеется	46	Перечень дополнительных знаний и умений внесен в рабочую программу
ОП 17 Введение в специальность	Не имеется	32	Перечень дополнительных знаний и умений внесен в рабочую программу
МДК 01.01.Технология приёмки и первичной обработки молочного сырья	имеется	36	ПКд 1.4 Применять законодательство и нормы, касающиеся приемки и первичной обработки молочного сырья
МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	имеется	36	ПКд 2.7 Разрабатывать новые цельномолочные продукты, жидкие и пастообразные продукты детского питания, демонстрируя инновационный подход и талант
МДК 03.01 Технологи-	имеется	36	ПКд 3.6 Использовать местное сырье в технологических процессах производства

гия производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты			различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты
МДК 04.01 Технология производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	имеется	36	ПКд 4.7 Использовать местное сырье в технологических процессах производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации	имеется	36	ПКд 5.6 Осуществлять предпринимательское проектирование и бизнес-планирование ПКд 5.7 Осуществлять анализ финансово- хозяйственной деятельности организации (предприятия) или его подразделения
ПМ 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)	имеется	43  3 курс	ПКд 6.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов; ПКд 6.2 Изготавливать производственные закваски; ПКд 6.3 Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов; ПКд 6.4 Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов; ПКд 6.5 Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов

Дисциплины вариативной части согласованы с работодателями.

### 1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация студентов регламентируется рабочим учебным планом, расписаниями экзаменов, зачетов, контрольных работ и рабочими программами дисциплин, составленными в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Каждый семестр заканчивается промежуточной (текущей) аттестацией - зачётно - экзаменационной сессией. На сессию выносятся изучаемые по учебному плану в данном семестре дисциплины, МДК, ПК. Формы



контроля - зачёт, дифференцированный зачет, контрольная работа, курсовая работа (проект), экзамен по дисциплине или комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам, экзамен по МДК, и экзамен квалификационный по модулю. Контролирующие материалы для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями колледжа, рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора по учебной части не позднее, чем за месяц до начала сессии. Экзаменационные билеты включают контрольные задания (вопросы, тесты, производственные ситуации) по всем дидактическим единицам рабочих программ дисциплин. Критерии оценки знаний соответствуют требованиям к знаниям и умениям выпускников колледжа, предусмотренных ФГОС. Перечень данных вопросов имеется в программе дисциплины и своевременно доводится преподавателям до сведения студентов. Экзаменационной сессии предшествуют зачёты и контрольные работы, проводимые за счёт объёма времени, отводимого на изучение данной дисциплины. К экзамену по дисциплине или комплексному экзамену по двум или нескольким дисциплинам допускаются студенты, полностью выполнившие учебный план текущей сессии. Допуск к экзаменам студенты получают в учебной части отделения. Расписание экзаменов составляется зав. отделением и утверждается за 2 недели до начала сессии заместителем директора колледжа по учебной работе. На подготовку к каждому экзамену отводится не менее 2 — календарных дней. За период обучения предусмотрены:

- 7 недель на промежуточную аттестацию в форме экзаменов сконцентрированных в рамках календарной недели (в форме сессии).

Выбор форм и количество промежуточных аттестаций сориентировано на выполнение рекомендаций по выполнению стандарта, а также с учетом особенностей образовательного процесса в колледже.

Сформированность компетенций проверяется во время экзаменов квалификационных членами комиссии с участием работодателей, а на остальных экзаменах - в форме ответов на поставленные вопросы билета.

Выполнение выпускной квалификационной работы способствует систематизации и закреплению полученных студентом знаний и умений. Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет 6 недель (4 недели на разработку, оформление пояснительной записки и выполнение графической части ВКР и 2 недели для защиты ВКР)

Сроки проведения выполнения ВКР назначаются согласно утвержденного графика учебного процесса. Время, отведенное на консультацию каждого студента, составляет 2 часа в неделю на техническую часть ВКР из 1 час консультаций по экономической части ВКР на каждого студента. Проведение консультаций фиксируется в журнале учета консультаций ВКР.

К выполнению выпускной квалификационной работе допускаются студенты, освоившие все виды компетенций при изучении теоретического материала и прошедшие практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, т.е. выполнившие основную профессиональную образовательную программу базового уровня, прошедшие преддипломную практику и получившие положительные характеристики с места прохождения преддипломной практики и положительную оценку за отчет о преддипломной практике. Выпускниками могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Допуск к выполнению ВКР и защита оформляется приказом директора. Период защиты ВКР - 2 недели

Сроки проведения защиты ВКР назначаются согласно утвержденного Графика учебного процесса.

Процедура проведения государственной итоговой аттестации:

- защиту ВКР принимает Государственная экзаменационная комиссия. Председатель комиссии утверждается приказом Министерства образования и науки Красноярского края. Членами комиссии назначаются ведущие преподаватели данной специальности, утвержденные приказом директора колледжа;

-к защите ВКР допускаются студенты, выполнившие основную профессиональную образовательную программу базового уровня. Допуск к защите ВКР оформляется приказом директора колледжа.

- защита ВКР производится в специально отведенном и оборудованном кабинете.

Студент представляет в Государственную экзаменационную комиссию расчетно-пояснительную записку ВКР с необходимым количеством графических чертежей согласно заданию дипломного проектирования, отзыв руководителя проекта и рецензию работодателя.

В оценку защиты ВКР включается:

- а) доклад выпускника по каждому разделу ВКР;
- б) ответы на вопросы по теме ВКР;
- в) отзыв руководителя ВКР;
- г) оценка рецензента ВКР.

Оценка защиты ВКР производится членами Государственной экзаменационной комиссии при прямом открытом голосовании, с обязательным протоколированием итоговой оценки выпускной квалификационной работы и присуждением квалификации выпускнику.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку "неудовлетворительно", имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о целесообразности повторной защиты студентом с той же тематикой выпускной квалификационной работы либо выносит решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определяет срок повторной защиты, но не ранее чем через год.

Студенту, получившему оценку "неудовлетворительно" при защите выпускной квалификационной работы, выдается справка. Справка обменивается на диплом в соответствии с решением Государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	34	2	3		2		11	52
III курс	25,5	5	9,5		2		10	52
IV курс	24,5	1	4,5	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	123	8	17	4	7	6	34	199

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей по курсам и семестрам (час. в семестр))							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
						в т. ч.			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)		16 нед. 16 нед.	23 нед. 23 нед.	16 нед. 16 нед.	23 нед. 18 нед.	16 нед. 11,5 нед.	23 нед. 14 нед.	18 нед. 13 нед.	23 нед. 11,5 нед.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	
<b>.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>											
<b>УД.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>1632</b>	<b>544</b>	<b>1088</b>	<b>382</b>		<b>612</b>	<b>792</b>							
УД.01	Русский язык	Э	117	39	78			<b>512</b>	<b>576</b>							
УД.01	Литература	ДЗ	177	59	118			34	44							
УД.02	Иностранный язык	ДЗ	177	59	118			52	66							
УД.03	Математика	Э	234	78	156		118	52	66							
УД.04	История	ДЗ(к)	177	59	118			76	80							
УД.05	Физическая культура	З, ДЗ	177	59	118			70	48							
УД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70			52	66							
УД.08	Физика	ДЗ	147	49	98			34	36							
УД.10	Обществознание	ДЗ(к)	162	54	108		28	52	46							
УД.11	Астрономия	ДЗ	54	18	36			54	54							
УД.16	География	ДЗ	105	35	70			36								
	<b>Профильные дисциплины</b>		<b>420</b>	<b>140</b>	<b>280</b>	<b>114</b>			<b>70</b>							
УД.07	Информатика	ДЗ	150	50	100			<b>100</b>	<b>180</b>							
УД.09	Химия	Э	162	54	108			70	100							
УД.15	Биология	ДЗ	108	36	72			28	108							
	<b>Дополнительные дисциплины</b>		<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>16</b>			<b>72</b>							
УД.01	Проектная деятельность	ДЗ	54	18	36				<b>36</b>							
									<b>36</b>							

<b>ГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>732</b>	<b>244</b>	<b>488</b>		<b>346</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>168</b>	<b>48</b>	<b>108</b>	<b>56</b>	<b>52</b>
ГСЭ. 01.	Основы философии	ДЗ	60	12	48											
ГСЭ. 02.	История	ДЗ	60	12	48									48		
ГСЭ. 03.	Иностранный язык	3,3,3,3, 3,ДЗ	208	40	168		168				28	32	24	30	28	26
ГСЭ. 04.	Физическая культура	3,3,3,3, 3,ДЗ	336	168	168		168				28	32	24	30	28	26
ГСЭ. 05.	Культура речи и культура поведения личности	ДЗ	68	12	56		10					56				
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>418</b>	<b>139</b>	<b>279</b>		<b>120</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>125</b>	<b>61</b>	<b>38</b>	<b>55</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН. 01.	Математика	ДЗ(к)	60	20	40		20				40					
ЕН. 02.	Экологические основы природопользования	ДЗ	57	19	38								38			
ЕН. 03.	Химия	ДЗ, Э	219	73	146		70				85	61				
ЕН. 04.	Информатика	ДЗ(к)	82	27	55		30									
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3386</b>	<b>1129</b>	<b>2257</b>		<b>762</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>395</b>	<b>419</b>	<b>328</b>	<b>341</b>	<b>412</b>	<b>362</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1752</b>	<b>584</b>	<b>1168</b>		<b>393</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>395</b>	<b>124</b>	<b>160</b>	<b>52</b>	<b>200</b>	<b>237</b>
ОП. 01.	Инженерная графика	ДЗ	173	58	115		115				115					
ОП.02.	Техническая механика	Э	90	30	60		12				60					
ОП.03.	Электротехника и электронная техника	ДЗ(к)	84	28	56		20				56					
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	102	34	68		20						68			
ОП.05.	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	Э	138	46	92		28						92			
ОП.06.	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	135	45	90		20									90
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ(к)	113	38	75		34									75
ОП.08.	Метрология и стандартизация	Э	90	30	60		20									
ОП.09.	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ(к)	78	26	52		8					60				
ОП. 10.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	120	40	80		24							52		
ОП.11.	Охрана труда	ДЗ	48	16	32		6								80	
ОП. 12.	Безопасность жизнедеятельности	Э	102	34	68		20									32
ОП.13.	Химия пищевых производств	Э	198	66	132		66								68	
											132					

ОП.14.	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ(к)	60	20	40											40	
ОП.15.	Документационное обеспечение управлением	ДЗ	78	26	52										52		
ОП.16.	Технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов	Э	96	32	64						64						
ОП.17.	Введение в специальность	ДЗ	48	16	32					32							
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1634</b>	<b>545</b>	<b>1089</b>			<b>369</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>295</b>	<b>168</b>	<b>289</b>	<b>212</b>	<b>125</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приёмка и первичная обработка молочного сырья</b>	<b>ЭК</b>	<b>273</b>	<b>92</b>	<b>182</b>			<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>182</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1ДК.01.01.	Технология приёмки и первичной обработки молочного сырья		273	92	182			50					182				
УП.01	Практика по технологии приемки и первичной обработки молочного сырья	ДЗ(к)	72		72			72					72				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ(к)	108		108			108					108				
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</b>	<b>ЭК</b>	<b>306</b>	<b>102</b>	<b>204</b>			<b>78</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>113</b>	<b>91</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1ДК.02.01.	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ДЗ, Э	306	102	204			78	30				113	91			
УП.02	Практика по технологии производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ДЗ(к)	72		72			72					72				
ПП.02	Практика по профилю специальности	ДЗ(к)	90		90			90					90				
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</b>	<b>ЭК</b>	<b>255</b>	<b>85</b>	<b>170</b>			<b>56</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>77</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1ДК.03.01.	Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	ДЗ, Э	255	85	170			56					77	93			
УП.03	Практика по технологии производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	ДЗ(к)	36		36			36						36			

ПП.03	Практика по профилю специальности	ДЗ(к)	36		36		36							36		
ПМ. 04	<b>Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>	ЭК	414	138	276		104	30	0	0	0	0	0	153	123	0
ИДК. 04.01.	Технология производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ДЗ, Э	414	138	276		104	30						153	123	
УП.04	Практика по технологии производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ДЗ(к)	36		36		36								36	
ПП.04	Практика по профилю специальности	ДЗ(к)	108		108		108								108	
ПМ.05	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	ЭК	321	107	214		38	0	0	0	0	0	0	0	89	125
ИДК.05.01.	Управление структурным подразделением организации	ДЗ,Э	321	107	214		38								89	125
УП.05	Решение ситуационных задач	ДЗ(к)	36		36		36									36
ПП.05	Практика по профилю специальности	ДЗ(к)	54		54		54									54
М.06	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	ЭК	64	21	43		43	0	0	0	0	0	0	43	0	0
ДК.06.01.	Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов		64	21	43		43							43		
УП.06	Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	ДЗ(к)	36		36		36							36		
ПП.06	Практика по профилю специальности	ДЗ(к)	216		216		216							216		
	<b>Всего</b>	<b>11/35/21</b>	<b>6642</b>	<b>2214</b>	<b>4428</b>		<b>1610</b>	<b>60</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>648</b>	<b>414</b>	<b>504</b>	<b>468</b>	<b>414</b>
УП.00	<b>Учебная практика</b>															
ПП.00	<b>Производственная практика</b>															<b>8 нед</b>
ИДП.00	Преддипломная практика															<b>17 нед</b>
ПА.00	Промежуточная аттестация															<b>4 нед</b>
																<b>5 нед</b>





2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир(в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

### 5. Производственная (профессиональная) практика

Индекс	Наименование	Семестр	Продолжительность, недель
УП.01	Практика по технологии приемки и первичной обработки молочного сырья	4	2
ПП.01	Практика по профилю специальности	4	3
УП.02	Практика по технологии производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	5	2
ПП.02	Практика по профилю специальности	5	2,5
УП.03	Практика по технологии производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	6	1
ПП.03	Практика по профилю специальности	6	1
УП.04	Практика по технологии производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	7	1
ПП.04	Практика по профилю специальности	7	3
УП.05	Решение ситуационных задач	8	1
ПП.05	Практика по профилю специальности	8	1,5
УП.06	Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	6	1
ПП.06	Практика по профилю специальности	6	6
ПП.03	Практика преддипломная	8	4

В 6 семестре студенты проходят квалификационные испытания на получение рабочей профессии:  
Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

Зам.директора по УР  
Зам.директора по УПР  
Зав.отделением ЭАСХ

Согласовано

Методисты ЦК

электротехнических дисциплин

социально-гуманитарного цикла

математических и общих естественнонаучных дисциплин



Гуменко И.В.  
Рыкалин В.В.  
Родзян И.А.

Кулакова И.А.  
Гуренок Л.И.  
Солдатова С.А.