



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБУ КО ПОО

"Технологический колледж"

_____ Л.Н. Пуйдокене

30 августа 2022 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственного бюджетного учреждения Калининградской области
профессиональной образовательной организации
"Технологический колледж"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Срок получения СПО - 3 года 10 месяцев

Уровень образования - основное общее образование

Профиль профессионального образования - естественнонаучный

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, нед.	Учебная практика, нед.	Производственная практика, нед.		Промежуточная аттестация, нед.	Государственная итоговая аттестация, нед.		Каникулы, нед.	Всего, нед.
			Производственная практика (по профилю специальности)	Преддипломная		Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)		
1 курс	39	0	0	0	2	0	0	11	52
2 курс	29	5	5	0	2	0	0	11	52
3 курс	31	4	5	0	2	0	0	10	52
4 курс	24	2	4	4	1	4	2	2	43
Всего	123	11	14	4	7	4	2	34	199

ОУД.12	Теоретические основы химии	-,Э	228	76		152	60	60			18	70	82	0	0	0	0	0	0		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	5/5/0	702	234		468	386	386				0	0	122	122	56	56	56	56	432	36
ОГСЭ.01.	Основы философии	-,-,ДЗ	58	10		48	20	20				0	0	24	24	0	0	0	0	48	
ОГСЭ.02.	История	-,-,ДЗ	58	10		48	20	20				0	0	24	24	0	0	0	0	48	
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	-,-,-,-,ДЗ	196	28		168	166	166				0	0	28	28	28	28	28	28	168	
ОГСЭ.04.	Физическая культура	-,-,-,-,ДЗ	336	168		168	166	166				0	0	28	28	28	28	28	28	168	
ОГСЭ.05.	Основы мировых религиозных культур	-,-,ДЗ	54	18		36	14	14				0	0	18	18	0	0	0	0		36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	0/2/1	336	112		224	134	134			10	0	0	0	0	114	110	0	0	224	0
ЕН.01.	Математика	-,-,-,ДЗ	96	32		64	60	60				0	0	0	0	34	30	0	0		
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	-,-,-,ДЗ	54	18		36	14	14				0	0	0	0	18	18	0	0		
ЕН.03.	Химия	-,-,-,Э	186	62		124	60	60			10	0	0	0	0	62	62	0	0		
П.00	Профессиональный учебный цикл	0/22/17	3498	1166		3232	2162	1262			170	0	0	490	670	442	662	556	412	2368	864
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/10/5	1038	346		692	382	382			50	0	0	118	120	112	114	110	118	560	132
ОП.01.	Инженерная графика	-,-,Э	63	21		42	38	38			10	0	0	20	22	0	0	0	0	42	
ОП.02.	Техническая механика	-,-,ДЗ	60	20		40	20	20				0	0	20	20	0	0	0	0	40	
ОП.03.	Электротехника и электронная техника	-,-,-,ДЗ	60	20		40	24	24				0	0	0	0	0	0	20	20	40	
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,-,Э	54	18		36	14	14			10	0	0	18	18	0	0	0	0	36	
ОП.05.	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	-,-,Э	87	29		58	28	28			10	0	0	0	0	28	30	0	0	58	
ОП.06.	Автоматизация технологических процессов	-,-,Э	60	20		40	24	24			10	0	0	0	0	20	20	0	0	40	
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,ДЗ	72	24		48	44	44				0	0	24	24	0	0	0	0	48	
ОП.08.	Метрология и стандартизация	-,-,-,ДЗ	66	22		44	24	24				0	0	0	0	0	0	22	22	44	

ОП.09.	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	54	18		36	14	14				0	0	0	0	0	0	18	18	36	
ОП.10.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,-,Э	108	36		72	38	38		10	0	0	0	0	0	0	0	32	40	72	
ОП.11.	Охрана труда	-,-,-,ДЗ	54	18		36	14	14				0	0	18	18	0	0	0	0	36	
ОП.12.	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,ДЗ	102	34		68	36	36				0	0	0	0	34	34	0	0	68	
ОП.13.	Основы финансовой грамотности	-,-,-,ДЗ	54	18		36	14	14				0	0	18	18	0	0	0	0		36
ОП.14.	Основы предпринимательской деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	54	18		36	14	14				0	0	0	0	0	0	18	18		36
ОП.15	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	,,-,-,-,-,ДЗ	90	30		60	36	36				0	0	0	0	30	30	0	0		60
ПМ.00	Профессиональные модули	0/11/12	2460	820		2540	1780	880	900		120	0	0	372	550	330	548	446	294	1808	732
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	0/2/2	168	56		184	142	70	72		20	0	0	0	184	0	0	0	0	184	0
МДК.01.01.	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	,,-,-,Э	168	56		112	70	70			10	0	0	0	112	0	0	0	0	112	0
УП.01	Учебная практика	,,-,-,ДЗ				36	36		36			0	0	0	36	0	0	0	0	36	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	,,-,-,ДЗ				36	36		36			0	0	0	36	0	0	0	0	36	0
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	0/2/2	414	138		420	284	140	144	30	20	0	0	0	0	330	90	0	0	344	76
МДК.02.01.	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	,,-,-,-,Э	414	138		276	140	140		30	10	0	0	0	0	222	54	0	0	200	76
УП.02	Учебная практика	,,-,-,-,ДЗ				72	72		72			0	0	0	0	72	0	0	0	72	
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	,,-,-,-,ДЗ				72	72		72			0	0	0	0	36	36	0	0	72	
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	0/2/2	417	139		458	320	140	180	30	20	0	0	0	0	0	458	0	0	380	78

МДК.03.01.	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты	,,-,-,-,-,Э	417	139		278	140	140		30	10	0	0	0	0	0	278	0	0	200	78
УП.03	Учебная практика	,,-,-,-,-,ДЗ				72	72		72			0	0	0	0	0	72	0	0	72	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	,,-,-,-,-,ДЗ				108	108		108			0	0	0	0	0	108	0	0	108	
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	0/2/2	387	129		366	248	140	108		20	0	0	0	0	0	0	222	144	304	62
МДК.04.01.	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	,,-,-,-,-,Э	387	129		258	140	140			10	0	0	0	0	0	0	150	108	196	62
УП.04	Учебная практика	,,-,-,-,-,ДЗ				36	36		36			0	0	0	0	0	0	36	0	36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	,,-,-,-,-,ДЗ				72	72		72			0	0	0	0	0	0	36	36	72	
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	0/2/2	399	133		374	248	140	108		20	0	0	0	0	0	0	224	150	208	166
МДК 05.01	Управление структурным подразделением организации	,,-,-,-,-,Э	399	133		266	140	140			10	0	0	0	0	0	0	152	114	100	166
УП.05	Учебная практика	,,-,-,-,-,ДЗ				36	36		36			0	0	0	0	0	0	36	0	36	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	,,-,-,-,-,ДЗ				72	72		72			0	0	0	0	0	0	36	36	72	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	0/1/2	675	225		738	538	250	288		20	0	0	372	366	0	0	0	0	388	350
МДК.06.01.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	,,-,-,Э	675	225		450	250	250			10	0	0	228	222	0	0	0	0	100	350
УП.06	Учебная практика					144	144		144			0	0	72	72	0	0	0	0	144	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	,,-,-,ДЗ				144	144		144			0	0	72	72	0	0	0	0	144	

	ВСЕГО	8/35/22	6642	2214		5328	3522	2622	900	60	252	612	792	612	792	612	828	612	468	3024	900	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	,-,-,-,-,-,-,-,-ДЗ																		4 нед.		
ГИА	Государственная итоговая аттестация																			6 нед.		
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год						Всего	Дисциплин и МДК					12	12	12	13	10	11	9	9			
							Учебной практики					0	0	72	108	72	72	72	0			
ГИА.00 Государственная итоговая аттестация							Производственной практики (по профилю специальности)					0	0	72	108	36	144	72	72			
ГИА.01 Подготовка дипломного проекта (работы) - 4 недели							Производственной практики (преддипломной)													144		
ГИА.02 Защита дипломного проекта (работы) - 2 недели							Экзаменов					0	4	0	6	0	7	0	5			
% практикоориентированности - 82,7%							Дифференцированных зачетов					0	6	0	10	1	7	2	9			
							Зачетов					1	2	1	1	1	1	1	0			

468

224

3232

692

2540

420

458

366

374

738

372

|

5328

396

900

504

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

№	Наименование	
1	Социально-экономических дисциплин	Кабинеты
2	Иностранного языка	
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности	
4	Инженерной графики	
5	Экологических основ природопользования	
6	Технической механики	
7	Технологии молока и молочных продуктов	
8	Технологического оборудования молочного производства	
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	
1.	Химии	
2	Электротехники и электронной техники	
3	Автоматизации технологических процессов	
4	Метрологии и стандартизации	
5	Микробиологии, санитарии и гигиены	
1.	Спортивный зал	Спортивный комплекс
2.	Стрелковый тир	
1.	Цифровая образовательная среда	Залы
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	
3	Актовый зал	

Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации "Технологический колледж" по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки, разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22 апреля 2014 года, зарегистрирован в Минюсте России №32771 от 18 июня 2014 года (с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021 года), Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712); Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 года №31, от 15.12.2014 года № 1580, Минпросвещения России от 28.08.2020 года №441), на основании локальных актов ГБУ КО ПООТК: Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования; Положения о текущем и рубежном контроле знаний и промежуточной аттестации, Положения о практической подготовки обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования.
2. В общеобразовательный цикл внесены 12 учебных дисциплин на основании приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 года "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413;
3. Обучающиеся в общеобразовательном цикле выполняют индивидуальный проект, который представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной
4. План разработан для обучающихся на базе основного общего образования, которые приступают к обучению с 1 курса. Обучение на всех курсах начинается с 1 сентября при пятидневной учебной недели. Предусмотрено проведение занятий парами.
5. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению ППССЗ. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
6. График учебного процесса разрабатывается при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения 123 недели, практик 25 недель, промежуточной аттестации 7 недель (по одной неделе в каждом семестре), итоговой аттестации 6 недель (4 недели на подготовку выпускной квалификационной работы и 2 недели на защиту) и каникулярного времени 34 недели.
7. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
8. При реализации ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки, предусмотрены виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности) и производственная (преддипломная). Учебная и производственная (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Порядок проведения учебной и производственной (по профилю специальности и преддипломной) практик реализуется согласно Положения о практической подготовки обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования. Процент практикоориентированности - 82,7%.
9. В рамках реализации ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки, обучающиеся осваивают профессию 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.
10. Зачеты и дифференцированные зачеты предусмотренные учебным планом проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение и являются одними из форм промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине или профессиональному модулю. По завершению каждого профессионального модуля учебного плана сдается экзамен (квалификационный).
11. Выполнение курсовых проектов рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям ПМ.02 МДК.02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания в количестве - 30 часов и ПМ.03 МДК.03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты в количестве - 30 часов. Выполнение курсового проекта (работ) реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.
12. Учебным планом предусмотрено проведение консультаций из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, устные).
13. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту дипломного проекта (работы). Обязательное требование - соответствие тематики дипломного проекта содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

14. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ, в количестве 900 часов, использованы на введение новых дисциплин: в разделе ОГСЭ - 36 часов, введена дисциплина ОГСЭ.05 Основы мировых религиозных культур - 36 часов. В разделе общепрофессиональных дисциплин - 132 часа: ОП.13 Основы финансовой грамотности - 36 часов, ОП.14 Основы предпринимательской деятельности - 36 часов, ОП.15 Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма - 60 часов. Увеличены часы на профессиональные модули в количестве 732 часа, которые добавлены на увеличение профессиональных модулей с целью повышения качества подготовки обучающихся по специальности, формирования общих и профессиональных компетенций в соответствии с потребностями работодателей и спецификой образовательного учреждения. Часы расписаны в учебном плане, раздел 2.

15. Формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации проводятся согласно Положения о текущем и рубежном контроле знаний и промежуточной аттестации в ГБУ КО ПООТК.

16. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

СОГЛАСОВАНО

Руководители кафедр:

Технология продуктов питания и товароведения
_____ Лукшени С.В.

Математических естественнонаучных дисциплин
и информационных технологий _____ Ковалева К.Н.

Общегуманитарных и социально-
экономических дисциплин _____ М.В. Михалева

Согласовано:
ЗАО "ЭкоМолПродукт"
генеральный директор
_____ Бобина В.О.

МП

РАССМОТРЕНО

на заседании методического совета

07 апреля 2022 года, протокол №10

Заместитель директора по УПР _____ Н.И. Щепетина

Заведующий учебно-методическим отделом
_____ Н.А. Ивашкина