Утверждаю
Директор ГПОУ ТО
«Тульский сельскохозяйственный колледж
имени И.С.Ефанова»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01F4AE77001DACA0BF440C44618B81E42F
Владелец: Глотов Олег Анатольевич
Действителен: с 20.08.2020 до 20.08.2021

О.А.Глотов

«01» июля 2019 г. Приказ № 357/1-ОД

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
по программе базовой подготовки

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

Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С.Ефанова» разработан на основе нормативных документов:

- Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ).
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) для специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.07 – Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №378.
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года №464.
- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 года №06-259).
- Устава ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С.Ефанова».

Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Продолжительность аудиторных занятий – группировка парами (1час 30 мин.).

Основными формами текущего контроля знаний являются устный, письменный, фронтальный другие виды опроса, лабораторная, практическая работа, реферат, доклад, сообщение, контрольная работа и другие формы.

По всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям предусмотрена семестровая аттестация. Если учебная дисциплина или междисциплинарный курс изучаются в течение нескольких семестров, а промежуточная аттестация по итогам каждого семестра не предусмотрена, то семестровая оценка складывается из текущих оценок и является накопительной.

Формы промежуточной аттестации: экзамен, экзамен (квалификационный), дифференцированный зачет, зачет. Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). На сессию выносятся только экзамены в соответствии с

календарным учебным графиком. Экзамены по дисциплинам «Русский язык» и «Математика» проводятся письменно. Квалификационный экзамен проводится после изучения теоретического материала по всем междисциплинарным курсам и прохождения учебной и производственной практик. Изучение дисциплин, по которым не предусмотрены экзамены, заканчиваются обязательным проведением одной из форм промежуточной аттестации за счет времени, отводимого на изучение данной дисциплины.

При проведении зачетов уровень подготовки обучающихся оценивается «зачет/не зачет», при проведении дифференцированных зачетов и экзаменов знания и умения студентов оцениваются в баллах: 5 – «отлично», 4 – «хорошо», 3 – «удовлетворительно», 2 – «неудовлетворительно».

Консультации для обучающихся очной формы получения образования (в том числе для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год и проводятся по расписанию. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ в колледже предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться концентрированно в несколько периодов или рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. С этими организациями заключены договоры о сотрудничестве. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Итоговая государственная аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 учебные недели, на ее защиту – 2 недели.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8 - 11 недель, в зависимости от курса обучения, в том числе две недели в зимний период.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулы – 11 недель.

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с рекомендациями Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 года №06-259 и включает в себя базовые и профильные учебные дисциплины естественнонаучного профиля профессионального образования.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура». На дисциплину "Физическая культура" отводится еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», объем часов на эту дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

ФГОС СПО предусмотрено 900 часов обязательных учебных занятий вариативной части. В общем гуманитарном и социально-экономическом учебном цикле выделено 190 часов вариативной части на дисциплины: "Русский язык и культура речи" - 72 часа, "Психология общения" - 64 часа и «Основы социологии и политологии» – 54 часа.

В математическом и общем естественнонаучном учебном цикле выделено 182 часа вариативной части на дисциплину "Информатика» и на более углубленное изучение обязательных дисциплин.

В профессиональном учебном цикле в разделе общепрофессиональные дисциплины выделено 358 часов вариативной части, в том числе, на дисциплины «Процессы и аппараты» и «История развития молочной промышленности». В разделе профессиональные модули выделено 170 часов вариативной части с целью получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная *(для СПО)*				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
1 курс	39	0	0	0	2	0	11	52
2 курс	35	4	1	0	1	0	11	52
3 курс	30	1	9	0	2	0	10	52
4 курс	19	3	7	4	2	6	2	43
Всего	**123**	**8**	**17**	**4**	**7**	**6**	**34**	**199**

2. План учебного процесса 19.02.07 – Технология молока и молочных продуктов

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам или триместрам (час. в семестр или триместр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Занятия на уроках	в т. ч. лаб. и практ. занятий	курсовые работы	1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем 18 нед	4 сем. 17 нед	5 сем 17 нед	6 сем 13 нед	7сем 14 нед	8 сем 3 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**8дз/5э**	**2106**	**702**	**1404**	**797**	**607**		**576**	**828**						
ОУД	**Общие базовые дисциплины**		**1212**	**404**	**808**				**376**	**432**						
ОУД.01	Русский язык	Э	117	39	78		78		78							
ОУД.02	Литература	-, ДЗ	176	59	117	117			48	69						
ОУД.03	Иностранный язык	-, Э	176	59	117		117		48	69						
ОУД.04	История	-, ДЗ	175	58	117	91	26		48	69						
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ, ДЗ	175	58	117	5	112		48	69						
ОУД.06	ОБЖ	-, ДЗ	105	35	70	50	20		32	38						
ОУД.07	Астрономия	ДЗ	54	18	36	28	8			36						
ОУД.08	Математика	Э, Э	234	78	156	84	72		74	82						
	По выбору из обязательных предметных областей базовые		**416**	**139**	**277**				**80**	**197**						
ОУД.09	Обществознание:	-, ДЗ	270	90	180	144	36		48	132						
	Обществознание, экономика и право		*162*	*54*	*108*	*88*	*20*		*48*	*60*						
	География (экономическая)		*108*	*36*	*72*	*56*	*16*			*72*						
ОУД.10	Физика	-,ДЗ	146	49	97	69	28		32	65						
	По выбору из обязательных предметных областей профильные		**420**	**140**	**280**				**120**	**160**						
ОУД.11	Химия	-, Э	237	79	158	107	51		64	94						
ОУД.12	Биология	-, ДЗ	183	61	122	69	53		56	66						
	Дополнительные	ДЗ	**58**	**19**	**39**					**39**						
УД.13.1	Введение в специальность		58	19	39					39						
УД.13.2	Основы финансовой грамотности		58	19	39	33	6			39						
УД.13.3	История родного края		58	19	39					39						
Индивидуальный проект - 4 часа на чел.																

ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**6дз/0э**	**933**	**311**	**622**	**218**	**404**									
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	64	16	48	40	8					48				
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48	40	8				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,-,ДЗ	188	20	168		168				22	22	42	34	32	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,ДЗ, -,ДЗ,-,ДЗ	336	168	168	6	162				36	34	34	26	28	10
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	-, ДЗ	108	36	72	44	28				72					
ОГСЭ.06	Психология общения	ДЗ	96	32	64	44	20					64				
ОГСЭ.07	Основы социологии и политологии	ДЗ	81	27	54	44	10								54	
ЕН.00	**Математические и общие естественнонаучные дисциплины**	**3дз/2э**	**609**	**203**	**406**	**216**	**190**									
ЕН.01	Математика	ДЗ	66	22	44	24	20				44					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	18	36	24	12							36		
ЕН.03	Химия	-,Э,-,Э	399	133	266	138	128				48	36	48	134		
ЕН.04	Информатика	ДЗ	90	30	60	30	30				60					
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**13дз/3э/ 6э(кв)**	**2993**	**998**	**1996**	**1012**	**954**	**30**								
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**8дз/3э**	**1377**	**459**	**918**	**508**	**410**									
ОП.01	Инженерная графика	ДЗк	120	40	80	10	70				80					
ОП.02	Техническая механика		96	32	64	44	20				64					
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ	84	28	56	32	24				56					
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗк с ОП.14	48	16	32	24	8					32				
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	Э	216	72	144	64	80						144			
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	Эк с ОП.13	120	40	80	40	40					80				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	81	27	54	24	30								54	
ОП.08	Метрология и стандартизация	ДЗ	78	26	52	32	20								52	
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	40	8							48		
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	144	48	96	60	36						96			
ОП.11	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	24	8							32		
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	48	20							68		
ОП.13	Процессы и аппараты	Эк с ОП.06	120	40	80	38	42				46	34				
ОП.14	История развития молочной промышленности	ДЗк с ОП.04	48	16	32	28	4					32				

ПМ.00	**Профессиональные модули**	**5дз/ 6э(кв)**	**1616**	**539**	**1078**	**504**	**544**	**30**								
ПМ.01	**Приемка и первичная обработка молочного сырья**	**Э(кв)**	**150**	**50**	**100**	**50**	**50**									
МДК. 01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	-,Э(кв)	150	50	100	50	50				72	28				
УП.01	Учебная практика		72		72							72				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		36		36							36				
ПМ.02	**Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания**	**1дз/Э(кв)**	**447**	**149**	**298**	**162**	**106**	**30**								
МДК. 02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	-,-,Э(кв)	447	149	298	162	106	30				202	96			
УП.02	Учебная практика		72		72							72				
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,ДЗ	180		180									180		
ПМ.03	**Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты**	**1дз/Э(кв)**	**240**	**80**	**160**	**82**	**78**									
МДК. 03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты	-, Э(кв)	240	80	160	82	78							90	70	
УП.03	Учебная практика		36		36										36	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ	108		108										108	
ПМ.04	**Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки**	**1дз/Э(кв)**	**264**	**88**	**176**	**82**	**94**									
МДК. 04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	-,Э(кв)	264	88	176	82	94								94	82
УП.04	Учебная практика		36		36											36
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ	72		72											72
ПМ.05	**Организация работы структурного подразделения**	**1дз/Э(кв)**	**288**	**96**	**192**	**68**	**124**									
МДК. 05.01	Управление структурным подразделением организации	-,Э(кв)	288	96	192	68	124								120	72
УП.05	Учебная практика		36		36											36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ	72		72											72

ПМ.06	**Выполнение работ по рабочей профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов**	**1дз/Э(кв)**	**228**	**76**	**152**	**60**	**92**									
МДК. 06.01	Технологическое оборудование для производства кисломолочных и детских молочных продуктов	-,Э(кв)	228	76	152	60	92						152			
УП.06	Учебная практика		36		36								36			
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ	144		144									144		
	ВСЕГО часов по учебным циклам		**6642**	**2214**	**4428**	**2243**	**2155**	**30**	**576**	**828**	**648**	**612**	**612**	**468**	**504**	**180**
УП.00	Учебная практика	25недель	900									144	36		36	72
ПП.00	Производственная практика (практика по профилю специальности)											36		324	108	144
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4недели	144													144/ 4нед
ПА.00	Промежуточная аттестация	5недель														
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6недель														
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4														
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2														

Консультации на учебную группу по 4 часа на каждого обучающегося в год

Государственная (итоговая) аттестация

1. Программа базовой подготовки

1.1. Дипломный проект (работа)

Выполнение дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего 4 нед.)

Защита дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего 2 нед.)

Дисциплин и МДК	**576**	**828**	**648**	**612**	**612**	**468**	**504**	**180**
Учебной практики				144	36		36	72
Производственной практики				36		324	108	144
Преддипломной								144
Экзаменов	2	3	0	3	2	3	1	2
Диф.зачетов	0	8	5	4	0	6	4	3

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений по специальности «Технология молока и молочных продуктов»

№	Наименование
	Кабинеты
28	Социально-экономических дисциплин
44	Иностранного языка
13	Информационных технологий в профессиональной деятельности
32	Экологических основ природопользования
47	Инженерной графики
47	Технической механики
22	Технологии молока и молочных продуктов
22	Технологического оборудования молочного производства
43/16	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
договор	Химии
21	Электротехники и электронной техники
46	Автоматизации технологических процессов
42	Метрологии и стандартизации
22	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс:
	Спортивный зал
договор	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
договор	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актовый зал