



У Ч Е Б Н Ы Й П Л А Н
основной образовательной программы
среднего профессионального образования

областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Димитровградский технико-экономический колледж

по специальности **19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»**

базовый уровень подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

На базе: основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Год начала подготовки по УП: 2021 г

1. Календарный учебный график

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего								
	1 7	8 14	15 21	22 28	29.IX - 5.X	6 12	13 19	20 26	27.X - 2.XI	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	29.XII - 4.I	5 11	12 18	19 25	26.I - 1.II	2 8	9 15	16 22	23 29	23.II - 1.III	2 8	9 15	16 22	23 29	30.III - 5.IV	6 12	13 19	20 26	27.IV - 3.V	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	29.VI - 5.VII	6 12	13 19	20 26				27.VII - 2.VIII	3 9					10 16	17 23	24 31	по профилю специальности	преддипломная			
1					16												::				23																																1	39	0	0	0	2	0	11	52				
2					16												::				21																												2	37	2	0	0	2	0	11	52								
3			м2		11				о	8	8	8	::			м3	15,5																								о	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	3	26,5	2	12	0	1,5	0	10	52				
4		м4	м5		13,5				о	8	8	8	::			8	9												о	8	8	8	о	8	8	8	::	х	х	х	х	х	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	4	20,5	3	6	4	1,5	6	2	43
5																																																					5												
6																																																					6												
																												Итого	123	7	18	4	7	6	34	199																													

Обозначения: Теоретическое обучение Практика учебная Производственная практика (по профилю специальности) Производственная практика (преддипломная) Промежуточная аттестация Государственная (итоговая) аттестация Подготовка к государственной (итоговой) аттестации Каникулы

о
8
х
: :
III
Δ
=

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по календарному учебному графику

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная	Практика		Практическая подготовка	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	39	0	0	0	0	2	0	11	52
II	37	2	0	0	6,9	2	0	11	52
III	26,5	2	12	0	18,6	1,5	0	10	52
IV	20,5	3	6	4	14,2	1,5	6	2	43
Итого	123	7	18	4	39,7	7	6	34	199

3. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная	Практическая подготовка	Самостоятельная работа		Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					В т.ч.		Всего занятий	Занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.)	лабораторные и практические занятия	Курсовых работ (проектов) для СПО	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
					общая	индивидуальный проект					16	23	16	21	11	15,5	11,5	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
О.00	Общеобразовательный учебный цикл		2106	0	692	10	1404	760	644	0	576	828	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-/Э ¹	115	0	37		78	52	26		16	62						
ОУД.02	Литература	-/ДЗ	172	0	55		117	103	14		48	69						
ОУД.03	Иностранный язык	-/ДЗ	173	0	56		117	0	117		48	69						
ОУД.04	Математика	-/Э	234	0	78		156	38	118		64	92						
ОУД.05	История	-/ДЗ	167	0	50		117	97	20		52	65						
ОУД.06	Физическая культура	-/ДЗ	234	0	117		117	0	117		48	69						
ОУД.07	ОБЖ	ДЗ	100	0	30		70	34	36			70						
ОУД.08	Информатика	-/Э	140	0	40		100	30	70		16	84						
ОУД.09	Физика	-/ДЗ ¹	89	0	28		61	21	40			61						
ОУД.10	Химия	Э ²	140	0	32		108	84	24		108							
ОУД.11	Обществознание	-/ДЗ	159	0	51		108	90	18		32	76						
ОУД.12	Биология	Э ²	108	0	36		72	60	12		72							
ОУД.13	География	ДЗ	54	0	18		36	30	6		36							
ОУД.14	Экология	ДЗ	54	0	18		36	30	6		36							
УД.15	Астрономия	ДЗ ¹	54	0	18		36	30	6			36						
УД.16	Родной язык	Э ¹	54	0	18		36	30	6			36						
УД.17	Основы проектной деятельности	ДЗ	59	0	10	10	39	31	8			39						

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		720	0	240	0	480	144	336	0	0	0	160	84	44	110	46	36
ОГСЭ.01	Основы философии	Э	60	0	12		48	48	0							48		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	0	12		48	48	0				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/-/-/-/ДЗ	204	0	36		168	0	168				32	42	22	31	23	18
ОГСЭ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	з/з/з/з/ДЗ	336	0	168		168	0	168				32	42	22	31	23	18
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	60	0	12		48	48	0				48					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		431	0	144	0	287	197	90	0	0	0	224	63	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	Э	144	0	48		96	66	30				96					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Э	96	0	32		64	64	0				64					
ЕН.03	Химия	-/Э	191	0	64		127	67	60				64	63				
П.00	Профессиональный учебный цикл		3385	1428	1128	0	2257	1103	1104	50	0	0	192	609	352	448	368	288
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1600	216	533	0	1067	527	540	0	0	0	192	462	144	179	54	36
ОП.01	Инженерная графика	-/ДЗ	135	12	45		90	0	90				48	42				
ОП.02	Техническая механика	ДЗ	63	10	21		42	22	20					42				
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ	96	12	32		64	34	30				64					
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	126	26	42		84	42	42					84				
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	-/Э	135	26	45		90	44	46					42	48			
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	-/ДЗ	135	26	45		90	44	46								54	36
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ ²	112	20	37		75	37	38							75		
ОП.08	Метрология и стандартизация	ДЗ	126	12	42		84	54	30					84				
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ ³	72	10	24		48	28	20						48			

ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/ДЗ ³	135	16	45		90	60	30				42	48				
ОП.11	Охрана труда	Э	120	20	40		80	50	30			80						
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	0	34		68	20	48						68			
ОП.13	Химия пищевых производств	ДЗ	189	26	63		126	62	64				126					
ОП.14	Основы финансовой грамотности	ДЗ ²	54	0	18		36	30	6						36			
ПМ.00	Профессиональные модули		1785	1212	595	0	1190	576	564	50	0	0	0	147	208	269	314	252
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	Кв.Э	220	148	73	0	147	73	74	0	0	0	0	147	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	ДЗ	220	40	73		147	73	74				147					
УП.01		ДЗ		72			72						72					
ПП.01		ДЗ		36			36						0	36				
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Кв.Э	312	200	104	0	208	104	104	0	0	0	0	0	208	0	0	0
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ДЗ	312	56	104		208	104	104					208				
УП.02		ДЗ		36			36							36				
ПП.02		ДЗ		108			108							108				
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	Кв.Э	332	380	111	0	221	111	110	0	0	0	0	0	0	221	0	0
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты	ДЗ	332	56	111		221	111	110						221			
УП.03		ДЗ		36			36								36			
ПП.03		ДЗ		288			288								288			
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	Кв.Э	543	270	181	0	362	176	156	30	0	0	0	0	0	48	314	0

4. Учебная и производственная практики

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	4,5,6,7,8	7
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	4,5,6,7,8	18
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	8	4
	Всего:		29

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	инженерной графики
6	технической механики
7	технологии молока и молочных продуктов
8	технологического оборудования молочного производства
9	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии
2	электротехники и электронной техники
3	автоматизации технологических процессов
4	метрологии и стандартизации
5	микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал

6. Пояснения к учебному плану

Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, разработан ОГБПОУ ДиТЭК на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 378, профессиональным стандартом № 251 «Оператор тепловых/холодильных установок» код 22.001, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. № 1127н (зарегистрирован в Минюсте России 16.02.2015 г. № 36023). Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 г. № 44904); Приказом Минобрнауки России от 15.12.2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464» (зарегистрировано в Минюсте России 15.01.2015 г. № 35545); совместным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Минпросвещения России от 5 августа 2020 года N 885/390 «О практической подготовки обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778); Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785); Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013г. № 30306), Приказом Минобрнауки России от 07.06.2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственного образовательного стандарта, утвержденный приказом Минобрнауки России 5 марта 2004 г. № 1089»; Разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин.

Начало учебных занятий. Начало учебных занятий на I, II, III и IV курсах – 01 сентября, окончание – в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Нормы учебной нагрузки студентов. Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП СПО – ППССЗ. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели. Рабочим учебным планом предусматривается пятидневная учебная неделя (письмо Министерства образования и науки Ульяновской области № 73 – иогв – 22.04/0410 от 13.09.2013 г.).

Продолжительность учебных занятий. Продолжительность учебных занятий – 45 минут. Предусмотрено проведение сдвоенных учебных занятий одной дисциплины (МДК) – группировка парами с пятиминутным перерывом между занятиями, с перерывом на 10 минут между парами. Для студентов предусмотрено большая перемена (перерыв на обед) – 40 минут.

Принцип организации учебных занятий. Для освоения профессионального учебного цикла планируется их концентрированное изучение за счет объединения занятий в блоки, сокращения числа параллельно изучаемых дисциплин в течение дня и недели. Для реализации концентрированного изучения: учебный год разбит на учебные семестры (осенний и весенний), учебные семестры разделены на I и II, III и IV, V и VI, VII и VIII.

Система контроля и оценки процесса и результатов освоения ООП СПО - ППССЗ. Формы и процедуры текущего контроля знаний: устный, письменный, тестовый опрос, контрольная, практическое занятие и лабораторная работа, защита творческой работы, накопительные системы оценивания, отражаются отдельным разделом в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей, практик и проводятся за счет отведенных на освоение соответствующих дисциплин и профессиональных модулей.

Организация консультаций. Консультации предусмотрены в объеме 4 часа на одного студента (100 часов на учебную группу численностью 25 чел.), на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации не учитываются при расчете объемов учебного времени.

Практическая подготовка

Практическая подготовка предусмотрена в соответствии с частью 6 статьи 13 ФЗ от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и на основании Рекомендаций Министерства науки и высшего образования Российской Федерации №885 и Министерства просвещения Российской Федерации №390 от 5 августа 2020 г (зарегистрировано в Минюсте 11 сентября 2020г №59778). Образовательная деятельность реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, учебной и производственной практик с целью демонстрации практических навыков, выполнения и моделирования студентами определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным и включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу студентами учебной информации, необходимой для выполнения работ связанных с профессиональной деятельностью. Часть практического обучения по профессиональным модулям предусмотрено проводить в лабораториях, цехах, участках профильных предприятий в форме семинарских и лекционных занятий. На основании «Рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки» объем практической подготовки в структуре программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов:

Наименование учебного цикла	Количество часов на практическую подготовку	Объем практической подготовки
ОД.00 Общеобразовательный цикл	0	0,0%
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	0,0%
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл	0	0,0%
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	216	40,0%
ПМ.00 Профессиональный цикл	1212	80,0%

Порядок проведения учебной и производственной практик, преддипломной практики. Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная (по профилю специальности) практика проводятся в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько период на базе образовательной организации и в организациях, направления деятельности которых соответствует профилю подготовки специалистов.

Проведение преддипломной практики, ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы (дипломного проекта). Преддипломная практика является обязательной для всех студентов, планируется непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) и проводится в период между временем б проведения последней сессии и временем, отведенным на государственную итоговую аттестацию (ГИА). Длительность проведения преддипломной практики 144 часа (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 года № 06-846 «О направлении методических рекомендаций»)

Наименование	Семестр	Неделя
Учебная практика	4,5,6,7,8	2,1,1,1,2
Производственная практика (по профилю специальности)	5,6,7,8	4,8,4,2
Производственная практика (преддипломная)	8	4
Всего:		29

В период прохождения учебной и производственной практики, предусмотренной в рамках ПМ.06 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих", студенты осваивают одну рабочую профессию (Закальщик мороженого).

Практикоориентированность ОПОП СПО - ППССЗ составляет $PrO = \frac{1530 + 50 + (252 + 648) + 144}{3024 + (252 + 648) + 144} \cdot 100 = 64,50\%$, что соответствует диапазону

практикоориентированности для СПО базовой подготовки 50-65%.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов. На основании п. 3. ст. 28 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов, проводится в виде экзамена, зачета (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный) и комплексный зачет по нескольким предметам/дисциплинам). Промежуточная аттестация в форме экзамена (комплексного) проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного (комплексного) зачета проводятся за счет времени, отведенных на освоение соответствующих дисциплин и МДК. При определении формы и периодичности промежуточной аттестации учтено ограничение по количеству экзаменов (комплексных) (не более 8) и зачетов, дифференцированных (комплексных) зачетов (не более 10) в учебном году.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998г. № 53-ФЗ.

Учебная дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

6.1 Общеобразовательный цикл.

Учебный план по общеобразовательному учебному циклу разработан в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012г №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, приказа Минобрнауки России от 17.05.2012г №413,»Об утверждении ФГОС СОО» (зарегистрирован в Минюсте России от 07.06.2012г №24480), письмо Минобрнауки России от 20.06.2017г. ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия», письма Минпросвещения России 20.12.2018г №03-510 «О направлении информации (вместе с рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках), приказ Министерства просвещения России от 28.08.2020г №442 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам(зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020г.№60252)»

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение дисциплин общеобразовательного учебного цикла в объеме 1404 час. распределены на изучение общих, по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных учебных дисциплин, опираясь на Рекомендации Минобрнауки России от 2015 г., при этом на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» - отведено 70 часов, «Физическая культура» - 3 часа в неделю.

Профиль обучения (естественнонаучный) определен в соответствии со спецификой программы подготовки специалистов среднего звена, руководствуясь Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования, ФГАУ «ФИРО», 25.02.2015 г.

Учебный план предусматривает изучение общеобразовательных предметов на I курсе обучения.

Учебный план предусматривает изучение обязательных учебных предметов, дополнительных учебных предметов и по выбору студентов. Из предметной области «Родной язык и родная литература включена УД.16 Родной язык.

В период обучения в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования предусмотрено выполнение индивидуального проекта (2 семестр) по УД.17 Основы проектной деятельности (элективный курс).

Учебным планом предусмотрено изучение учебных дисциплин на углубленном уровне: ОУД.08 Информатика, ОУД.10 Химия и ОУД.11 Биология.

Промежуточная аттестация студентов колледжа при освоении программы среднего общего образования проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменах. Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного учебным заведением на изучение дисциплины. На промежуточную аттестацию отводится по 1 неделе в каждом семестре. Экзамены проводят во I семестре по химии и биологии (комплексный), во II семестре по русскому языку и родному языку (комплексно), математике и информатике. Экзамены по русскому языку и родному языку, и математике

проводятся в письменной форме, по химии, биологии, информатике – в устной форме.

Текущий контроль по общеобразовательному учебному циклу проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. При проведении текущего контроля умений и знаний допускается применение как традиционных методов контроля умений и знаний, так и инновационных, включая компьютерные технологии.

В период обучения в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования предусмотрено выполнение индивидуального проекта (2 семестр), в рамках изучения учебной дисциплины УД.17 Основы проектной деятельности.

6.2 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

По циклу ОГСЭ включена дисциплин: Адаптивная физическая культура, по циклу ОП - Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности

Вариативная часть циклов ППССЗ предусмотренная ФГОС СПО в объеме 900 часов, использована на углубление подготовки, получение дополнительных знаний и умений, введение новых дисциплин:

Индекс	Наименование учебных дисциплин и МДК профессиональных модулей	Дополнительный объем содержания профессионального образования, час.	Новые дисциплины, введенные за счет часов вариативной части, час.
ОГСЭ.00	Общий социально-гуманитарный и экономический цикл	0	48
ОГСЭ.01	Основы философии	0	
ОГСЭ.02	История	0	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	0	
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	0	
ОГСЭ.05	Психология общения		48
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	63	0
ЕН.01	Математика	20	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0	
ЕН.03	Химия	43	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	345	162
ОП.01	Инженерная графика	46	
ОП.02	Техническая механика	0	
ОП.03	Электротехника и электронная техника	20	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	40	
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	46	
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	46	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	29	
ОП.08	Метрология и стандартизация	38	
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	0	
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	46	
ОП.11	Охрана труда	34	

ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	0	
ОП.13	Химия пищевых производств	0	126
ОП.14	Основы финансовой грамотности	0	36
ПМ.00	Профессиональные модули	282	
	Итого	690	210
	Всего по циклам	900	

6.3 Формы проведение консультаций

Консультации планируются по дисциплинам, предусматривающим в качестве промежуточной аттестации экзамен и курсовое проектирование, за счет времени отводимого на дисциплину. Формы консультаций – групповые, устные.

6.4. Формы проведения промежуточной аттестации

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1 неделя	1 неделя	1 неделя	1 неделя	1 неделя	1/2 неделя	1/2 неделя	1 неделя
ЭКЗАМЕНЫ							
Химия +Биология	Русский язык + Родной язык	Математика	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ПМ.05 Организация работы структурного подразделения
	Математика	Охрана труда	Химия	ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Основы философии		ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	Информатика			ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья			
2	3	2	2	3	1	1	2
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЕ ЗАЧЕТЫ							
География	Литература	История	Инженерная графика	МДК.02.01	ИТПД / Адаптивные ИТПД	УП.04	Иностранный язык
Экология	Иностранный язык	Психология общения	Техническая механика	Правовые основы профессиональной деятельности + Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Безопасность жизнедеятельности + Основы финансовой грамотности	ПП.04	Автоматизация технологических процессов
	История	Электротехника и электронная техника	Метрология и стандартизация	УП.02	МДК 03.01		УП.05

	ОБЖ	Экологические основы природопользования	Химия пищевых производств	ПП.01	УП.03		УП.06
	Физика + Астрономия		МДК.01.01	ПП.02	ПП.03		ПП.05
	Обществознание		УП.01				ПП.06
	Основы проектной деятельности						Физическая культура/Адаптивная физическая культура
2	7	4	6	5	5	2	6
КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ							
						МДК 04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации

Выполнение курсовых проектов (работ) является видом учебной работы по профессиональным модулям профессионального цикла: ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки МДК 04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки – 7 семестр, ПМ.05 Организация работы структурного подразделения МДК. 05.01 Управление структурным подразделением организации - 8 семестр, которые реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.

6.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде защиты выпускной квалификационной работы - дипломного проекта.

Актуализация ФГОС СПО в соответствии с профессиональным стандартом

ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов адаптирован в соответствии с профессиональным стандартом № 251 «Оператор тепловых/холодильных установок» код 22.001, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. № 1127н (зарегистрирован в Минюсте России 16.02.2015 г. № 36023).

Была проведена корректировка учебного плана в части содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей для конкретизации умений, знаний с указанием принадлежности их к ПК или ОК, учебным дисциплинам, МДК

Общепрофессиональные дисциплины:

- ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
- ОП.06 Автоматизация технологических процессов
- ОП 11 Охрана труда;

Профессиональные модули:

- ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- ПМ.05 Организация работы структурного подразделения
- ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по рабочей профессии «**Закальщик**»

мороженого

С учетом рекомендаций работодателей в общепрофессиональный учебный цикл введена дисциплина

- ОП.13 Химия пищевых производств

Введены новые адаптационные дисциплины:

Общий социально-гуманитарный и экономический учебный цикл:

- ОГСЭ.05 Психология общения, с целью социальной адаптацией студентов, инвалидов и лиц ОВЗ

Профессиональный учебный цикл:

- ОП.14 Основы финансовой грамотности, с целью повышения уровня финансовой грамотности студентов.