

Утверждаю



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова" Финансово-технологический колледж
наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

19.02.07. Технология молока и молочных продуктов
код наименование специальности

по программе базовой подготовки

на базе основного общего образования

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная Нормативный срок освоения ОПОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2015

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 378

[illegible]

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Принимать молочное сырье на переработку.
ПК 1.2	Контролировать качество сырья.
ПК 1.3	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырию при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.2	Изготавливать производственные закваски.
ПК 2.3	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
ПК 2.4	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.5	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.6	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.7	Контролировать требования к сырию при выработке мороженого, вести технологические процессы производства мороженого и обеспечивать работу оборудования для производства мороженого.
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырию при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
ПК 3.2	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
ПК 3.3	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
ПК 3.4	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
ПК 3.5	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
ПК 3.6	Контролировать требования к сырию при производстве молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока. Вести технологические процессы производства, контролировать качество молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока.
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к сырию при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.2	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
ПК 4.3	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.5	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.6	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6.1	Проводить процессы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов.
ПК 6.2	Регулировать режимы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока. Вести записи в технологическом журнале.
ПК 6.3	Эксплуатировать оборудование для сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока. Устранять мелкие неисправности в работе обслуживаемого оборудования.
ПК 6.4	Чистить и мыть аппараты с их разборкой и сборкой.

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
ОУД.01	Русский язык и литература												
ОУД.02	Иностранный язык												
ОУД.03	Математика алгебра и начала математического анализа												
ОУД.04	История												
ОУД.05	Физическая культура												
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.08	Физика												
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)												
ОУД.16	География												
ОУД.17	Экология												
ПД	Профильные дисциплины												
ОУД.07	Информатика												
ОУД.09	Химия												
ОУД.15	Биология												
ДД	Дополнительные дисциплины												
УД.18	Введение в специальность/Технология												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.06	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1 ПК 2.1 ПК 3.6	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.2	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.3	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.4	ОК 6 ПК 2.6 ПК 4.5	ОК 7 ПК 2.7 ПК 4.6	ОК 8 ПК 3.1 ПК 5.1	ОК 9 ПК 3.2 ПК 5.2	ПК 1.1 ПК 3.3 ПК 5.3	ПК 1.2 ПК 3.4 ПК 5.4	ПК 1.3 ПК 3.5 ПК 5.5
ЕН.01	Математика	ОК 1 ПК 2.1 ПК 3.6	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.2	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.3	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.4	ОК 6 ПК 2.6 ПК 4.5	ОК 7 ПК 2.7 ПК 4.6	ОК 8 ПК 3.1 ПК 5.1	ОК 9 ПК 3.2 ПК 5.2	ПК 1.1 ПК 3.3 ПК 5.3	ПК 1.2 ПК 3.4 ПК 5.4	ПК 1.3 ПК 3.5 ПК 5.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1 ПК 2.1 ПК 3.6	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.2	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.3	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.4	ОК 6 ПК 2.6 ПК 4.5	ОК 7 ПК 2.7 ПК 4.6	ОК 8 ПК 3.1 ПК 5.1	ОК 9 ПК 3.2 ПК 5.2	ПК 1.1 ПК 3.3 ПК 5.3	ПК 1.2 ПК 3.4 ПК 5.4	ПК 1.3 ПК 3.5 ПК 5.5
ЕН.03	Химия	ОК 1 ПК 2.1 ПК 3.6	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.2	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.3	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.4	ОК 6 ПК 2.6 ПК 4.5	ОК 7 ПК 2.7 ПК 4.6	ОК 8 ПК 3.1 ПК 5.1	ОК 9 ПК 3.2 ПК 5.2	ПК 1.1 ПК 3.3 ПК 5.3	ПК 1.2 ПК 3.4 ПК 5.4	ПК 1.3 ПК 3.5 ПК 5.5
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1 ПК 2.1 ПК 3.6	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.2	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.3	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.4	ОК 6 ПК 2.6 ПК 4.5	ОК 7 ПК 2.7 ПК 4.6	ОК 8 ПК 3.1 ПК 5.1	ОК 9 ПК 3.2 ПК 5.2	ПК 1.1 ПК 3.3 ПК 5.3	ПК 1.2 ПК 3.4 ПК 5.4	ПК 1.3 ПК 3.5 ПК 5.5
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.4	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.5	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.6	ОК 6 ПК 2.6 ПК 5.1	ОК 7 ПК 3.1 ПК 5.2	ОК 8 ПК 3.2 ПК 5.3	ОК 9 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.1 ПК 3.4 ПК 5.5	ПК 1.2 ПК 3.5 ПК 5.5	ПК 1.3 ПК 3.5 ПК 4.1
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1 ПК 2.5 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.6 ПК 4.3	ОК 3 ПК 3.2 ПК 4.4	ОК 4 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.4 ПК 4.6	ОК 6 ПК 3.5 ПК 5.1	ОК 7 ПК 4.3 ПК 5.2	ОК 8 ПК 4.4 ПК 5.3	ОК 9 ПК 4.5 ПК 5.4	ПК 1.3 ПК 4.6 ПК 5.5	ПК 2.3 ПК 4.7 ПК 5.6	ПК 2.4 ПК 4.8 ПК 5.7
ОП.02	Техническая механика	ОК 1 ПК 2.5 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.6 ПК 4.3	ОК 3 ПК 3.2 ПК 4.4	ОК 4 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.4 ПК 4.6	ОК 6 ПК 3.5 ПК 5.1	ОК 7 ПК 4.3 ПК 5.2	ОК 8 ПК 4.4 ПК 5.3	ОК 9 ПК 4.5 ПК 5.4	ПК 1.3 ПК 4.6 ПК 5.5	ПК 2.3 ПК 4.7 ПК 5.6	ПК 2.4 ПК 4.8 ПК 5.7
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1 ПК 2.5 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.6 ПК 4.3	ОК 3 ПК 3.2 ПК 4.4	ОК 4 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.4 ПК 4.6	ОК 6 ПК 3.5 ПК 5.1	ОК 7 ПК 4.3 ПК 5.2	ОК 8 ПК 4.4 ПК 5.3	ОК 9 ПК 4.5 ПК 5.4	ПК 1.3 ПК 4.6 ПК 5.5	ПК 2.3 ПК 4.7 ПК 5.6	ПК 2.4 ПК 4.8 ПК 5.7
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 ПК 2.1 ПК 3.6	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.2	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.3	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.4	ОК 6 ПК 2.6 ПК 4.5	ОК 7 ПК 2.7 ПК 4.6	ОК 8 ПК 3.1 ПК 5.1	ОК 9 ПК 3.2 ПК 5.2	ПК 1.1 ПК 3.3 ПК 5.3	ПК 1.2 ПК 3.4 ПК 5.4	ПК 1.3 ПК 3.5 ПК 5.5
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.4	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.5	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.6	ОК 6 ПК 2.6 ПК 5.1	ОК 7 ПК 3.1 ПК 5.2	ОК 8 ПК 3.2 ПК 5.3	ОК 9 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.1 ПК 3.4 ПК 5.5	ПК 1.2 ПК 3.5 ПК 5.6	ПК 1.3 ПК 3.6 ПК 4.1
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.4	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.5	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.6	ОК 6 ПК 2.6 ПК 5.1	ОК 7 ПК 3.1 ПК 5.2	ОК 8 ПК 3.2 ПК 5.3	ОК 9 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.1 ПК 3.4 ПК 5.5	ПК 1.2 ПК 3.5 ПК 5.6	ПК 1.3 ПК 3.6 ПК 4.1
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.1	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.2	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.3	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.4	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.5	ОК 6 ПК 2.6 ПК 4.6	ОК 7 ПК 3.1 ПК 5.1	ОК 8 ПК 3.2 ПК 5.2	ОК 9 ПК 3.3 ПК 5.3	ПК 1.1 ПК 3.4 ПК 5.4	ПК 1.2 ПК 3.5 ПК 5.5	ПК 1.3 ПК 3.6 ПК 3.5
ОП.08	Метрология и стандартизация	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.4	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.5	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.6	ОК 6 ПК 2.6 ПК 5.1	ОК 7 ПК 3.1 ПК 5.2	ОК 8 ПК 3.2 ПК 5.3	ОК 9 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.1 ПК 3.4 ПК 5.5	ПК 1.2 ПК 3.5 ПК 5.6	ПК 1.3 ПК 3.6 ПК 4.1
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.4	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.5	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.6	ОК 6 ПК 2.6 ПК 5.1	ОК 7 ПК 3.1 ПК 5.2	ОК 8 ПК 3.2 ПК 5.3	ОК 9 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.1 ПК 3.4 ПК 5.5	ПК 1.2 ПК 3.5 ПК 5.6	ПК 1.3 ПК 3.6 ПК 4.1
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.4	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.5	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.6	ОК 6 ПК 2.6 ПК 5.1	ОК 7 ПК 3.1 ПК 5.2	ОК 8 ПК 3.2 ПК 5.3	ОК 9 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.1 ПК 3.4 ПК 5.5	ПК 1.2 ПК 3.5 ПК 5.6	ПК 1.3 ПК 3.6 ПК 4.1
ОП.11	Охрана труда	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.4	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.5	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.6	ОК 6 ПК 2.6 ПК 5.1	ОК 7 ПК 3.1 ПК 5.2	ОК 8 ПК 3.2 ПК 5.3	ОК 9 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.1 ПК 3.4 ПК 5.5	ПК 1.2 ПК 3.5 ПК 5.6	ПК 1.3 ПК 3.6 ПК 4.1
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности												
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ОК 1 ПК 2.4	ОК 2 ПК 2.5	ОК 3 ПК 2.6	ОК 4 ПК 2.7								
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ОК 1 ПК 2.4	ОК 2 ПК 2.5	ОК 3 ПК 2.6	ОК 4 ПК 2.7	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3

УП.02.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 2.4	ОК 2 ПК 2.5	ОК 3 ПК 2.6	ОК 4 ПК 2.7	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 2.4	ОК 2 ПК 2.5	ОК 3 ПК 2.6	ОК 4 ПК 2.7	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	ОК 3 ПК 3.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	ОК 3 ПК 3.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3 ПК 3.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	ОК 3 ПК 3.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 4.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 4.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 4.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 4.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов" – код 10786 с присвоением четвертого разряда	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3

[illegible]

	№	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
	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

Пояснения
1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.14 за № 378
2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами); максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки.
4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.
5. По общеобразовательному циклу обучающиеся сдают три обязательных экзамена: Русский язык и литература, Математика алгебра и начала математического анализа, Химия.
6. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета физической культуры). Зачеты и дифференцированные зачеты и другие формы контроля проводят во время, отведенное для учебных занятий.
7. Учебный план предусматривает проведение учебной практики (5 нед.), производственные практики (по профилю специальности) - (20 нед.) в рамках изучения каждого модуля и производственная практика (преддипломная) (4 нед.). Практика проходит согласно "Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования СГАУ".
8. Выполнение курсовых проектов предусмотрено по модулям: ПМ 2, ПМ 3. Выполнение курсовых проектов рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.
9. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен (квалификационный) с оценкой «освоен» или «не освоен» и по модулю, где осваивается рабочая профессия сдается Квалификационный экзамен с присвоением разряда.
10. В рамках ППССЗ студенты осваивают рабочую профессию "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов" – код 10786 с присвоением четвертого разряда.
11. Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (Дипломной работы).
12. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (Дипломной работы). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
13. Формирование вариативной части в объеме 1350 часов (ОГСЭ. – 72 часа, ОП. – 182 часа, ПМ. – 1096 часов) произведено на основе акта согласования с работодателем. Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям: а) ОГСЭ - 142 часа: Русский язык и культура речи - 72 часа, б) ОП – 182 часа: Инженерная графика – 32 часа, Техническая механика - 10 часов, Электротехника и электронная техника– 2 часа, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 8 часов, Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов – 8 часов, Автоматизация технологических процессов – 10 часов. Информационные технологии в профессиональной деятельности – 34 часа, Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 8 часов. в) ПМ – 1096 часов: ПМ. 01 (234 часа) Приемка и первичная обработка молочного сырья МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья – 234 часа. ПМ.02 (212 часов) Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания МДК.02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания – 212 часов. ПМ.03 (200 часов) Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты МДК. 03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты - 200 часов, ПМ.04 (200 часов) Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки – 200 часов, ПМ.05 (200 часов) Организация работы структурного подразделения МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации – 200 часов. ПМ.06 (50 часов) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.06.01 Выполнение работ по профессии "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов" – код 10786 с присвоением четвертого разряда - 50 часов.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

14. В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год, которые распределяются по учебным дисциплинам, часть часов отдается на консультации во время практик, часть на консультации во время промежуточной аттестации. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные определены Положением о проведении консультаций студентов в Финансово-технологическом колледже. Консультации проводятся в дополнительное к расписанию занятий время

15. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 11 нед. и на третьем - 10 нед., на 4 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.

16. По дисциплине "Химия" предполагается выполнение индивидуального проекта в рамках внеаудиторной самостоятельной работы.

17. Учебный план составлен для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель; промежуточная аттестация – 2 недели; каникулярное время – 11 недель. Профиль подготовки профессионального образования - технический.

Согласовано

Проректор по учебной работе

Директор колледжа

С.В. Ларионов

Г.Н. Митрофанова