

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Утверждаю
Врио ректора ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Д.А. Соловьев



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.07. Технология молока и молочных продуктов
код наименование специальности

по программе базовой подготовки основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПОСЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная Нормативный срок освоения ОПОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 378

1 Календарный учебный график

Курс	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52								
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*							
I																		=	=																																									
II																																									0	8	8	8	8	8	:	:	=	=	=	=	=	=	=					
III															0	8																								0	8	8	8	8	8	8	8	8	:	:	=	=	=	=	=	=				
IV																			:	:	=																																							
																				:	:	=																																						
												0	8	8	8	8				:	:	=																																						
																				:	:	=																																						
																				:	:	=																																						
																			:	:	=																																							

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	0	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	△	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	8	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	III	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	X	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени


Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА				Всего	Студентов	Групп	
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подго-□ товка	Прове-□ дение	Каникулы					
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				нед.				нед.
I	39	1404	17	612	22	792	2		2											11	52		
II	34	1224	16	576	18	648	2	1	1	1		1	4	4						11	52		
III	29	1044	14	504	15	540	2	1	1	2	1	1	9	1	8					10	52		
IV	21	756	12	432	9	324	1	1/3	2/3	2	1	1	7	4	3	4		4	4	2	43		
Всего	123	4428	59	2124	64	2304	7	2 1/3	4 2/3	5	2	3	20	5	15	4		4	4	34	199		

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	6	[6] ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
				[6] ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ОП.03 Электротехника и электронная техника
				[4] ОП.06 Автоматизация технологических процессов
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
				[4] ОП.13 Основы предпринимательской деятельности
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] ОП.11 Охрана труда
				[7] ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности

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 личного 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 личного 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 сырью 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 сырью при выработке мороженого, вести технологические процессы производства мороженого и обеспечивать работу оборудования для производства мороженого.
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью 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 сырью 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 сырью 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	Контролировать соблюдение требований к приемке-сдаче молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания.
ПК 6.2	Регулировать нормы расхода сырья, параметры качества готовой продукции, и режимы технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья.
ПК 6.3	Обеспечивать работу оборудования при производстве продуктов питания из молочного сырья.

№	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	Актный зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>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</p>		
<p>2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 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 ППСЗ; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.</p>		
<p>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.</p>		
<p>4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.</p>		
<p>5. По общеобразовательному циклу обучающиеся сдают экзамены: Русский язык, Математика, Химия, Иностранный язык</p>		
<p>6. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты и экзамены, другие формы контроля (формы контроля в соответствии с фондами оценочных средств по дисциплине/ МДК). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10 (без учета физической культуры). Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты, другие формы контроля проводятся во время отведенное для учебных занятий.</p>		
<p>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".</p>		
<p>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.</p>		
<p>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.</p>		
<p>10. В рамках ППСЗ студенты осваивают рабочую профессию "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов" – код 10786 с присвоением четвертого разряда.</p>		
<p>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).</p>		
<p>12. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (Дипломной работы). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.</p>		
<p>13. Формирование вариативной части в объеме 1350 часов (ОГСЭ – 72 часа, ОП – 182 часа, ПМ – 1096 часов). Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям: а) ОГСЭ – 72 часа: введена дисциплина Русский язык и культура речи - 72 часа, б) ОП – 182 часа: введена дисциплина Основы предпринимательской деятельности – 70 ч., увеличены часы по дисциплинам: Инженерная графика на 32 часа, Техническая механика на 10 часов, Электротехника и электронная техника на 2 часа, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве на 8 часов, Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов на 8 часов, Автоматизация технологических процессов на 10 часов. Информационные технологии в профессиональной деятельности на 34 часа, Основы экономики, менеджмента и маркетинга на 8 часов. в) ПМ – 1096 часов: по ПМ. 01 (234 часа) Приемка и первичная обработка молочного сырья увеличены часы по МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья на 234 часа; по ПМ.02 (212 часов) Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания увеличены часы по МДК.02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания на 212 часов. по ПМ.03 (260 часов) Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты увеличены часы по МДК. 03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты на 200 часов, по ПМ.04 (200 часов) Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки увеличены часы по МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки на 200 часов, по ПМ.05 (200 часов) Организация работы структурного подразделения увеличены часы по МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации на 200 часов по ПМ.06 (50 часов) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих увеличены часы по МДК.06.01 Выполнение работ по профессии "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов" – код 10786 с присвоением четвертого разряда на 50 часов.</p>		
<p>14. В учебном плане предусмотрены консультации. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.</p>		
<p>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.</p>		
<p>16. По дисциплине "Химия" предполагается выполнение индивидуального проекта в рамках внеаудиторной самостоятельной работы.</p>		
<p>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 - естественнонаучный</p>		
<p>Согласовано</p>		
И.о. проректора по учебной работе		С.А. Макаров
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова