

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



Project Information		Financial Summary		Operational Data		Resource Allocation		Risk Assessment	
ID	Name	Budget	Actual	Units	Hours	Personnel	Equipment	Level	Mitigation
001	Phase 1: Planning	10000	10000	100	2000	5	2	Low	Review
002	Phase 2: Design	15000	15000	150	3000	7	3	Medium	Monitor
003	Phase 3: Construction	25000	25000	250	5000	15	5	High	Escalate
004	Phase 4: Testing	10000	10000	100	2000	5	2	Medium	Review
005	Phase 5: Deployment	10000	10000	100	2000	5	2	Low	Review
006	Phase 6: Maintenance	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
007	Phase 7: Evaluation	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
008	Phase 8: Reporting	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
009	Phase 9: Archiving	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
010	Phase 10: Final Review	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
011	Phase 11: Project Closeout	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
012	Phase 12: Post-project Review	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
013	Phase 13: Lessons Learned	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
014	Phase 14: Final Report	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
015	Phase 15: Project Handover	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
016	Phase 16: Project Archiving	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
017	Phase 17: Project Evaluation	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
018	Phase 18: Project Review	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
019	Phase 19: Project Reporting	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
020	Phase 20: Project Archiving	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
021	Phase 21: Project Evaluation	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
022	Phase 22: Project Review	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
023	Phase 23: Project Reporting	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
024	Phase 24: Project Archiving	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
025	Phase 25: Project Evaluation	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
026	Phase 26: Project Review	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
027	Phase 27: Project Reporting	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
028	Phase 28: Project Archiving	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
029	Phase 29: Project Evaluation	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
030	Phase 30: Project Review	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
031	Phase 31: Project Reporting	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
032	Phase 32: Project Archiving	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
033	Phase 33: Project Evaluation	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
034	Phase 34: Project Review	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
035	Phase 35: Project Reporting	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
036	Phase 36: Project Archiving	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
037	Phase 37: Project Evaluation	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
038	Phase 38: Project Review	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
039	Phase 39: Project Reporting	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
040	Phase 40: Project Archiving	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
041	Phase 41: Project Evaluation	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
042	Phase 42: Project Review	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
043	Phase 43: Project Reporting	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
044	Phase 44: Project Archiving	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
045	Phase 45: Project Evaluation	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
046	Phase 46: Project Review	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
047	Phase 47: Project Reporting	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
048	Phase 48: Project Archiving	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
049	Phase 49: Project Evaluation	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review
050	Phase 50: Project Review	5000	5000	50	1000	2	1	Low	Review



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.

ОГЭС	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГЭС.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГЭС.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГЭС.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГЭС.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГЭС.05	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 учебный цикл	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
ЕН.01	Математика	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
ЕН.02	Экологические основы природопользования	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
ЕН.03	Химия	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
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
ОП.01	Инженерная графика	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
ОП.02	Техническая механика	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
ОП.03	Электротехника и электронная техника	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
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	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
ОП.05	Биология и микробиология молока и молочных продуктов	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
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	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
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	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
ОП.08	Метрология и стандартизация	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
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	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
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	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
ОП.11	Охрана труда	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
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	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
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	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	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
ПТ.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	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	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	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПТ.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	ОК 1	ОК 2	ОК 3	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	ОК 2	ОК 3	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	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПТ.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ОК 1	ОК 2	ОК 3	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	ОК 2	ОК 3	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	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПТ.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	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	ОК 2	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	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПТ.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	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 "Аппаратник производства кисломолочных и детских молочных продуктов" – код 10786 с присвоением четвертого разряда	ОК 1	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
ПТ.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
	Государственная итоговая аттестация	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
	Подготовка выпускной квалификационной работы	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
	Защита выпускной квалификационной работы	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
	Подготовка к государственному экзамену Проведение государственных экзаменов	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5

№	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><b>Согласовано</b></p>		
И.о. проректора по учебной работе		С.А. Макаров
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова