

*Государственного профессионального образовательного учреждения
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **19.01.10 мастер производства молочной продукции**

Квалификация: **аппаратчик пастеризации, мастер
производства ц/м и к/м продукции**
Форма обучения-**очная**
Нормативный срок освоения ППКРС – 3 г. 10мес.
на базе основного общего 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
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	1	0	1	0	11	52
II курс	34	5	0	2	0	11	52
III курс	18	12	10	1	0	11	52
IV курс	6	5	25	3	2	2	43
Всего	97		58	7	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)								
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 семестр 17/0/0 нед	2 семестр 22/1/0/1 нед	3 семестр 17/0/0 нед	4 семестр 17/5/0/2 нед	5 семестр 14/3/0 нед	6 семестр 4/9/10/1 нед	7 семестр 6/1/9/1	8 семестр 0/4/16/2+ 2	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	2/15/3	3078	1026	2052	971	545	677	394	326	110	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-, -, -Э	171	57	114	100	34	22	34	24	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-, -, -ДЗ	256	85	171	150	34	44	34	59					
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, -ДЗ	256	85	171	150	34	66	34	37	0	0	0	0	0
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-, ДЗ, - Э	428	143	285	89	68	66	68	83	0	0	0	0	0
ОУД.05	История	-, ДЗ	257	86	171	98	102	69	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	3,3, ДЗ	256	85	171	161	51	66	54	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	ОБЖ	-, ДЗ	108	36	72	10	50	22	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Информатика	-, Э	162	54	108	53	68	40	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Физика	-, ДЗ	270	90	180	22	68	112	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Химия	-, -, ДЗ	171	57	114	39	0	46	68	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, -, ДЗ	257	86	171	40	0	66	52	53	0	0	0	0	0
ОУД.12	Биология	ДЗ	54	18	36	8	36	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	География	-, -, ДЗ	108	36	72	12	0	22	50	0	0	0	0	0	0
ОУД.14	Экология	-, ДЗ	54	18	36	4	0	36	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.15	Астрономия	-, -, -ДЗ	54	18	36	6	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОУД.16	История Тульского края	-, -, -, ДЗ	78	26	52	9	0	0	0	16	36	0	0	0	0
ОУД.17	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	-, -, -, -ДЗ	90	30	60	8	0	0	0	18	42	0	0	0	0
ОУД.18	Эффективное поведение на рынке труда	-, -, -, -ДЗ	48	16	32	12	0	0	0	0	32	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/9/2	769	256	513	182	34	66	102	187	56	32	36	0	0
ОП.01	Характеристика молочного сырья и	-, ДЗ	66	22	44	16	0	44	0	0	0	0	0	0	0

	ассортимент молочных продуктов													
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, ДЗ	82	26	56	20	34	22	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	96	32	64	23	0	0	0	0	56	8	0	0
ОП.04	Основы менеджмента	-, -, -, -, ДЗ, ДЗ	90	30	60	21	0	0	0	0	0	24	36	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-, -, ДЗ	102	34	68	24	0	0	34	34	0	0	0	0
ОП.06	ТХБК учет и отчетность	-, -, Э	102	34	68	24	0	0	34	34	0	0	0	0
ОП.07	Биохимия молока	-, -, ДЗ	102	34	68	24	0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.08	Оборудование	-, ДЗ, Э	127	42	85	30	0	0	34	51	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	-/7/7	3355	422	2933	303	34	80	119	248	416	788	528	720
ПМ.00	Профессиональные модули	-/7/7	1267	422	845	303	34	44	119	68	308	104	168	-
ПМ.01	Механическая и термическая обработка молока	-/2/1	333	39	294	28	34	80		72		108		
МДК.01.01	Технология механической обработки молока	ДЗ	51	17	34	12	34	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Технология термической обработки молока и сливок	-, ДЗ	66	22	44	16	0	44	0	0	0	0	0	0
УП.01		-	108		108		0	36	0	72	0	0	0	0
ПП.01		-	108		108		0	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.02	Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции	-/1/2	640	93	547	67			119	176		252		
МДК.02.01	Технология производства цельномолочной и кисломолочной продукции	-, -, ДЗ, Э	280	93	187	67	0	0	119	68	0	0	0	0
УП.02		-	108		108		0	0	108	0	0	0	0	0
ПП.02		-	252		252		0	0	0	0	252			
ПМ.03	Изготовление различных видов сливочного масла	-/2/1	678	82	596	66					248	24	324	
МДК.03.01	Технология производства различных видов сливочного масла	-, -, -, ДЗ, ДЗ	246	82	164	66	0	0	0	0	140	24	0	0
УП.03		-	108		108		0	0	0	108	0	0	0	0
ПП.03		-	324		324		0	0	0	0	0	324	0	0
ПМ.04	Изготовление различных видов сыров	-/2/1	1056	124	932	89					168	404	36	324
МДК.04.01	Технология производства различных видов сыров	-, -, -, ДЗ, ДЗ	372	124	248	89	0	0	0	0	168	80	0	0
УП.04		-	360		360		0	0	0	0	324	36	0	0
ПП.04		-	324		324		0	0	0	0	0	0	0	324
ПМ.05	Обеспечение работы	-/-/2	648	84	564	60							168	396

	производственной смены														
МДК.05.01	Методы обеспечения работы производственной смены	-,-,-,-,-,Э	252	84	168	60	0	0	0	0	0	0	168	0	
УП.05		-	144		144			0	0	0	0	0	0	144	
ПП.05		-	252		252			0	0	0	0	0	0	252	
ФК.00	Физическая культура	-,-,-,3,3,3,ДЗ	164	82	82	66	0	0	0	34	28	8	12	0	
Всего			5/32/12	7366	1786	5580	1536	613	823	615	795	610	828	576	720
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа						Всего	Дисциплин и МДК	613	787	615	615	502	144	216	-
							учебной практики	-	36	-	180	108	324	36	144
							производ. практики	-	-	-	-	-	360	324	576
							экзамен	-	1	-	5	-	2	2	2
							дифф. зачетов	2	8	5	6	5	4	2	-
							зачетов	1	1	-	1	1	1	-	-

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

№	Наименование
кабинеты	
1	Технологии производства молочной продукции
2	Технологического оборудования молочного производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
лаборатории	
4	Микробиологии, санитарии и гигиены
5	Технохимического контроля производства молока и молочных продуктов
6	Выработки кисломолочных продуктов
спортивный комплекс	
7	Спортивный зал
8	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
9	Стрелковый тир или место для стрельбы
залы	
10	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
11	Актовый зал

