

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

Рассмотрено  
на совете учреждения  
(протокол от 09.06.2020 № 5)  
Рассмотрено  
на педагогическом совете  
(протокол от 17.06.2020 № 9)

Утверждено  
приказом ГПОУ ТО «НТПБ»  
от 03.07.2020 № 106-осн

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **19.01.10 мастер производства молочной продукции**

2020-2024 г.г

Квалификация: **аппаратчик пастеризации, мастер  
производства ц/м и к/м продукции, маслодел-  
мастер, сыродел-мастер**  
Форма обучения-**очная**  
Нормативный срок освоения ППКРС – 3 г. 10мес.  
**на базе основного общего образования**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
I курс	39	1	0	1	0	11	52
II курс	34	5	0	2	0	11	52
III курс	18	6	16	1	0	11	52
IV курс	6	5	25	3	2	2	43
<b>Всего</b>	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 4/3/16/1 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
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>2/17/3</b>	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>975</b>	<b>579</b>	<b>643</b>	<b>394</b>	<b>326</b>	<b>110</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык	-, -, Э	171	57	114	100	34	22	34	24	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-, -, ДЗ	256	85	171	150	34	44	34	59	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, ДЗ	256	85	171	150	34	66	34	37	0	0	0	0
ОУД.04	Математика	-, ДЗ, -, Э	428	143	285	89	68	66	68	83	0	0	0	0
ОУД.05	История	-, ДЗ	257	86	171	98	102	69	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
ОУД.07	ОБЖ	-, ДЗ	108	36	72	10	50	22	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Информатика	-, Э	162	54	108	53	68	40	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Физика	-, ДЗ	270	90	180	22	102	78	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Химия	-, -, ДЗ	171	57	114	37	0	46	68	0	0	0	0	0
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, -, ДЗ	257	86	171	40	0	66	52	53	0		0	0
ОУД.12	Биология	ДЗ	54	18	36	8	36	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	География	-, -, ДЗ	108	36	72	12	0	22	50	0	0	0	0	0
ОУД.14	Экология	-, ДЗ	54	18	36	4	0	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.15	Астрономия	-, -, ДЗ	54	18	36	6	0	0	0	36	0	0	0	0
ОУД.16	История Тульского края	-, -, -, ДЗ	54	18	36	7	0	0	0	16	20	0	0	0
ОУД.17	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	-, -, -, ДЗ	54	18	36	4	0	0	0	18	18	0	0	0
ОУД.18	Эффективное поведение на рынке труда	-, -, -, ДЗ	54	18	36	12	0	0	0	0	36	0	0	0
ОУД.19	Родная литература	-, -, -, ДЗ	54	18	36	12	0	0	0	0	36	0	0	0
	Индивидуальный проект													
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-/9/2</b>	<b>769</b>	<b>256</b>	<b>513</b>	<b>182</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>102</b>	<b>187</b>	<b>56</b>	<b>32</b>	<b>36</b>	<b>0</b>

ОП.01	Характеристика молочного сырья и ассортимент молочных продуктов	-, ДЗ	66	22	44	16	0	44	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, ДЗ	82	26	56	20	0	56	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	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-/7/7</b>	<b>3355</b>	<b>422</b>	<b>2933</b>	<b>303</b>	<b>34</b>	<b>80</b>	<b>119</b>	<b>248</b>	<b>416</b>	<b>788</b>	<b>528</b>	<b>720</b>
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/7/7</b>	<b>1267</b>	<b>422</b>	<b>845</b>	<b>303</b>	<b>34</b>	<b>44</b>	<b>119</b>	<b>68</b>	<b>308</b>	<b>104</b>	<b>168</b>	<b>-</b>
ПМ.01	Механическая и термическая обработка молока	-/2/1	441	39	402	28	34	80		72		216		
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		-	216		216		0	0	0	0	0	216	0	0
ПМ.02	Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции	-/1/2	748	93	655	67			119	176		360		
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
ПП.02		-	360		360			0		0	0	360		
ПМ.03	Изготовление различных видов сливочного масла	-/2/1	678	82	596	59					248	24	324	
МДК.03.01	Технология производства различных видов сливочного масла	-, -, -, ДЗ, ДЗ	246	82	164	59	0	0	0	0	140	24	0	0
УП.03		-	108		108			0	0	0	108	0	0	0
ПП.03		-	324		324			0	0	0	0	0	324	0
ПМ.04	Изготовление различных видов сыров	-/2/1	840	124	716	89					168	188	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		-	144		144			0	0	0	0	108	36	0
ПП.04		-	324		324			0	0	0	0	0	0	324

ПМ.05	Обеспечение работы производственной смены	-/-/2	648	84	564	60							168	396	
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	0	144	
ПП.05		-	252		252		0	0	0	0	0	0	0	252	
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>- , -, -, 3, 3, 3, ДЗ</b>	<b>164</b>	<b>82</b>	<b>82</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	
<b>Всего</b>			<b>5/33/12</b>	<b>7366</b>	<b>1786</b>	<b>5580</b>	<b>1526</b>	<b>613</b>	<b>823</b>	<b>615</b>	<b>795</b>	<b>610</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>720</b>
<b>Консультации</b> на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год  <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> Выпускная квалификационная работа						<b>Всего</b>	Дисципли н и МДК	613	787	615	615	502	144	216	-
							учебной практики	-	36	-	180	108	108	36	144
							производ практики	-	-	-	-	-	576	324	576
							экзамен	-	1	-	5	-	2	2	2
							дифф. зачетов	2	8	5	6	6	4	2	-
зачетов	1	1	-	1	1	1	-	-							



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

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

